

Kolac sa zamrznutim višnjama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je :

- 4 jajeta
- 250 g šecera
- 100 ml ulja
- 250 ml jogurta
- 350 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 400 g očišćenih višanja

Priprema

U vanglicu razbiti jaja i početi mucenje, mikserom. Postepeno dodavati šecer i nastaviti sa mucenjem, sve dok smesa ne "pobeli". Zatim dodati ulje i jogurt i samo malo sjediniti. Ubaciti mešavinu brašna i praška za pecivo i dobro umutiti, da ne ostanu grudvice od brašna.

Uzeti pleh, vel. 35x20cm, podmazati ga uljem i posuti brašnom. Blago, rukama, udarati po plehu, da bi se brašno ravnomerno rasporedilo po celom plehu. Ostatak brašna istresti. Rernu uključiti da se zagreje na 180 stepeni.

U pripremljeni pleh sipati, ravnomerno, umuceno testo. Po površini rasporediti zamrznute višnje (višnje direktno iz zamrzivaca rasporediti po testu. Ako vam se desi da se sa višnjama zamrla i tecnost, koju su pustile, stavite ih u cetku i isperite mlakom vodom). Višnje malo rukom pritisnuti da upadnu u testo.

Staviti kolac da se pece. Peceni kolac (probat cackalicom da li je pecen) izvaditi i ostaviti da se prohladi.

Prohlaeni kolac iseci na kocke ili štanglice i poslužiti. Kolac možete, po želji, da pospete šećerom u prahu.

Recept sam videla na internetu (Vojvoanski magazin).

Savet