

## *Kolac sa višnjama i cokoladom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4** jajeta
- **1** **caša** (od jogurta)šecera
- **1** **caš**aulja
- **1** **caš**ajogurta
- **200** **g**brašna
- **1** **kesic**apraška za pecivo
- **400** **g**ocišcenih višanja
- **80** **g** cokolade (sa punjenjem od višanja)
- **po želji** šecer u prahu za posipanje

### **Priprema**

Umutiti jaja i šecer. Dodati jogurt i ulje. Kratko umutiti.

Dodati brašno i prašak za pecivo. Kratko umutiti da se sjedine sastojci.

Višnje ocistiti, a cokoladu iseci na komadice. (Ja sam koristila milku sa punjenjem od višanja.)

Smesu izliti u kalup predhodno podmašcen i pobrašnjen. Peci oko 5 minuta na 200 C. Zatim izvaditi kolac rasporediti višnje i komadice cokolade. Vratiti da se pece na 200 C još oko 20 minuta.

Kolac ostaviti da se prohladi.

Seci na kocke po ukusu posipati šećerom u prahu i poslužiti. Prijatno!

**Savet**