

## **Kolac sa višnjama (32)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2jajeta**
- **5 kašikašecera**
- **1vanil šecer**
- **100 mlulja**
- **200 mljogurta**
- **280 gbrašna**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **250 gvišanja**
- **1,5 kašikagriza**
- **po ukusurendane korice limuna**

### **Priprema**

Umutiti mikserom jaja sa šecerom i vanil šecerom pa dodati ulje i jogurt pa još malo izmutiiti na manjoj brzini. Umešati brašno sa praškom za pecivo i na kraju dodati limunovu koricu.

Kalup za hleb obložiti pek papirom koji smo prethodno pokvasili pod mlazom vode i ocedili.

Ocišcene višnje pomešati sa grizom.

U kalup sipati testo pa poredjati višnje. Možete ih malo pritisnuti da se spuste u testo.

Kolac peci u rerni na 180'C oko 40 minuta. Onda ga izvaditi i proveriti da li je pecen. Ako jeste izvaditi ga iz

erne.

Kolac sa sve papirom izvaditi iz kalupa pa ga, najbolje, staviti na žicu (rešetku) da se ohladi kako bi se lepo sekao.

Ohlaen kolac seci na šnite i služiti. Po želji posuti prah šecerom.

## **Savet**

Stigle su višnje pa je prilika da se prave kolai sa njima, a naravno najlepši su sa svežim višnjama. Može se kolači u dubljem manjem plehu ako nemate kalup za hleb.