

Kolac sa grizom i višnjama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- **malosoli**
- **150 g**kristal šecera
- **1 kesicavanilin** šecera
- **150 g**mekog brašna
- **1 kesicapraška** za pecivo
- **100 g**pšenicnog griza
- **200 ml**jogurta
- **100 ml**ulja
- **600 g**višanja sa košticama

Priprema

Višnje oprati i ocistiti od koštica te staviti u cedilo da se dobro iscede i tako ih ostaviti sve do upotrebe. Odvojite belanca od žumanaca tako da belanca stavite u posudu za mucenje, a žumanca u šolju za kasnije dodavanje testu.

Belanca sa malo soli mikserom umutite u cvrst sneg. Dodajte kristal šecer i vanilin šecer i dobro umutite.

Umucenoj smesi dodajte prosejano brašno sa praškom za pecivo, jogurt i ulje i varjacom dobro umešajte da postane homogena smesa. Tepsiju unutrašnjih dimenzija 20x30cm premažite margarinom i obložite papirom za pečenje.

Uključiti rernu na 180 stepeni. Umucnu smesu sipati u tepsiju i ostaviti u plehu dok se rerna ne zagreje.

Na taj nacin ce griz upiti tecnost i blago nabubriti.

Kada se rerna zagreje na testo rasporediti oceene višnje te tepsiju sa testom staviti u zagrejanu rernu. Peci cca 35 minuta. Tepsiju sa pecenim kolacem izvaditi iz rerne.

Kolac zajedno sa papirom prebaciti na tacnu za posluživanje te izvuci papir za pecenje. Posuti sa šecerom u prahu. Kada se kolac malo ohladi iseci na parcad.

Savet

Od komšinice sam dobila predivne višnje. Imam mnogo recepata za kolae sa višnjama ali sam ovaj put želela da napravim kola sa grizom. Na internetu sam naišla na odliian recept i radila sam po tom receptu bez izmena, jedino u receptu nije navedena koliina potrebnih višanja, a ja sam višnje pre i posle išenja izmerila. Od 600 g višanja sa košticama dobila sam 500 g višanja bez koštica (to ne mora da bude pravilo, ja sam imala jako sveže višnje i zdrave višnje). Ovakav tip kolaa mi je puno draže raditi sa svežim višnjama nego sa višnjama iz zamrzivaa (iz zamrzivaa su uvek malo smežurane). Izvor: Coolinarka