Kolac sa višnjama i jogurtom (2)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za kolac:

- **4**jajeta
- **250 g**šecera
- **150 ml**ulja
- **200 ml**gustog jogurta
- **2 kesice**vanilin šecer
- **300 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **500 g**višanja

Za posipanje:

- **po potrebi**šecer u prahu

Priprema

Višnje ocistite od koštica. Penasto umutite jaja sa šecerom, umutite mikserom da se penasta masa udvostruci. Umucenoj madi dodajte ulje, jogurt, vanilin šecer, brašno pomešano sa praškom za pecivo. Pripremite kalup za pecenje, premažite uljem i pospite brašnom, zatim isipajte smesu. Višnje ocedite, lagano višnje radporedite, po neku višnju malo utisnite u smesi, ostale višnje rasporedite po vrhu. Kolac pecite u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 30 minuta (da kolac blago porumeni). Gotov kolac ohladite i pospite šecerom u prahu, zatim secite na jednake kocke. Prijstno!

Savet