

Kolac sa višnjama i jogurtom



Sastojci

Potrebno je:

- 1 jaje
- 1 čaša jogurta
- 2 čaše brašna
- 2 čaše šecera
- 1 čaša ulja
- 1 vanilin šecer
- 1 prašak za pecivo
- 1 pakovanje višanja
- 1 cokolada
- 3 kašike hlebnih mrvica
- 1 kašika eurokrema
- prah šecer (za posipanje)

Priprema

Umutiti sve navedene sastojke, osim višanja, cokolade i eurokrema. Znaci sva smesa, se može umutiti sa kašikom, nema potrebe mikserom, pritom pouljiti tepsiju i posuti brašnom. Izliti pola smese i peci na 200 C, dok ne porumeni malo.

Dok se to pece staviti jedno pakovanje višanja, posuti šecerom, kada puste sok, dodati 3 kašike hlebnih mrvica, cokoladu i eurokrem, onda premazati peceno testo višnjama i preliti ostatkom testa, vratiti u rernu i peci dok skroz ne porumeni.

Kada se ohladi posipati prah šecerom.