Kolac s višnjama (7)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5**jaja
- **120 g**šecera
- **200 ml**jogurta
- **100 ml**ulja
- **200 g**brašna tip 400
- **150 g**griza
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **500 g**višanja
- **po želji**šecer u prahu

Priprema

Belanca umutiti u cvrst sneg. U žumanca dodati šecer i penasto umutiti.Dodati ulje i jogurt i kratko izmiksati. Dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i griz, pa sve sjediniti. U žumanca dodati šam od belanaca pa lagano izmešati kašikom da se lepo sjedini.

Tepsiju velicine 21x36 premazati uljem i posuti brašnom. Ulijte smesu, a po biskvitu rasporediti ocišcene i oceene višnje.

Kolac peci na 180 stepeni oko 40 minuta.

Ohlaen kolac posuti šecerom u prahu.

Savet

Možete koristiti sveže višnje ili zamrznute ili iz kompota. Važno je da budu oceene. Testo je guše tako da višnje ne propadaju na dno tepsije.