Kolac sa višnjama

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5**jaja
- **300 g**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **300 g**brašna
- **200 ml**jogurta
- **150 ml**ulja
- **1 kesica**praška za pecivo
- **500 g**višanja
- **30 g**griza

Za posipanje:

- prah šecer

Priprema

Mikserom umutimo jaja dok ne postanu penasta. Postepeno dodajemo šecer i vanilin šecer. Mutimo dok se šecer ne otopi i lepo sjedini.

Dodajemo postepeno jogurt i nastavljamo sa mucenjem. Zatim dodajemo ulje i mutimo još malo.

Smanjimo brzinu miksera na najmanje. Postepeno, kašiku po kašiku, dodajemo prosejano brašno. Na kraju dodamo prašak za pecivo i nastavimo još malo sa mucenjem dok se smesa ne sjedini i ne razbiju grudvice.

Smesu sipamo vec podmazan i brašnom posut pleh (39x25cm).

Višnje smo ocistili od koštica i ocedili ih od viška tešnosti. Pospemo ih grizom i malo ih uvaljamo.

Tako pripremljene višnje poreati u pleh. Po neku višnju mozete utisnuti, a neke možete ostaviti po vrhu, sve zavisi kako želite da one budu u kolacu.

Kolac pecemo u vec zagrejanoj rerni na 180 C oko 30-35 minuta.

Seci na kocke i posuti prah šecerom.

Savet

Umesto svežih višanja, možete koristiti i višnje iz zamrzivaa.