

Kolac s višnjama (2)



težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 1 **caš**ajogurta
- 1 **caš**aulja
- 1 **caš**ašecera
- 1 **caš**abrašna
- 1/2 **kesice**praška za pecivo
- 300 **g**višanja
- 2 **do 3 kašike**griza
- 1 **kesic**avanilin šecera
- 3 **kašike**šecera u prahu
- 2 **kašik**emlevenih oraha

Priprema

Umutite belanca sa šećerom i dodajte posebno umucena žumanaca. Zatim dodajte jogurt, ulje, brašno, pola praška za pecivo, griz i mlevene orahe. Sve sastojke lagano izmešajte kašikom. Sipajte u podmazan pleh. Višnje prethodno ocistite od koštica i ocedite od soka koji su pustile. Naneti ih preko kolaca. Peci na 200 stepeni oko 25 minuta. Pomešajte vanilin šecer sa šećerom u prahu i posipajte po vrućem kolacu.

Savet