

Kolac sa trešnjama (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** jajeta
- **250** g šecera
- **2** dl ulja
- **2** dl mleka
- **300** g brašna
- **1** kesica prsačka za pecivo
- **600** g trešnja
- **100** g šlagu
- **2** dl mleka

Priprema

U vanglicu staviti jaja i šefer mutiti mikserom 5 minuta, potom dodati ulje i mleko. Umutiti mikserom, dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Dobro umutiti mikserom. Sipati smesu u pleh koji je posmazan uljem i posut brašnom. Staviti očišćene trešnje po testu. Staviti na 200°C da se peče dok ne porumeni.

Umutiti šlag sa 200 ml mleka i staviti preko ohlaenog kolaca.

Savet