# *Kolac sa trešnjama (5)*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

## Sastojci

**Priprema trešanja:**

- **400 g**trešanja ocišcenih
- **3 kašike**brašna
- **3 kašike**prezli

**Priprema testa:**

- **6**jaja
- **12 kašika**šecera kristala
- **1 dl**mleka
- **6 kašika**ulja
- **12 kašika**brašna
- **prstohvat**soli
- **1 kesica**praška za pecivo

**Za posipanje:**

- **40 g**šecera u prahu

## Priprema

Ocistiti trešnje od košpica i staviti u cediljku da se ocede od sopstvenog soka.

Umutiti mikserom cvrst sneg od belanaca sa prstohvatom soli i ostaviti sa strane.

Umutiti žumanca sa šecerom, dodati mleko, ulje, brašno i prašak za pecivo.

U izmucenu masu izruciti sneg od belanaca i pažljivo izjednaciti masu varjacom, samo da se sjedini.

Masu izruciti u podmazan i brašnom posut pleh (dim. 35x25 cm) ili staviti pek papir.

U ciniji izmešati 3 kašike brašna i 3 kašike prezli.

Oceene trešnje izruciti iz cediljke u ciniju i posuti mešavinom brašna i prezli, pa promešati kašikom, da svaka trešnja bude obložena. Rešetkastom kašikom izvaditi obložene trešnje, kako bi u posudi ostao višak brašna i prezli.

Po testu u plehu rasporediti trešnje, koje ovako obložene nece potpuno pasti na dno pleha, niti ce pustiti sok i obojiti testo.

Peci u zagrejanoj rerni 15-20 minuta na 180 C.

Kada je kolac prohlaen, iseci na kocke i posuti šecerom u prahu.

## Savet

Jednostavan sezonski kola, koji dugo godina pripremam na ovaj nain, a tajna je u pripremi trešanja ili nekog drugog sezonskog voa.