

Kolac sa heljdinim brašnom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Za testo:

- 5jaja
- 2 kašikešecera
- 1 šoljaulja
- 1 šoljajogurta
- 1 kesicapraška za pecivo
- 2 kašikekrem sira neslanog
- 10 kašikaheljdinog brašna
- 3 kašikebelog brašna
- 2 kašikemeda
- 300 gvišanja
- 150 gsuvih šljiva
- 150 gtostiranih lešnika

Priprema

Šolja je od 2 dl. Tepsija je velika iz rerne. Višnje ocistiti od koštica. Suve šljive ocistiti od koštica i iseckati. Lešnike staviti u tavu i malo ih prepržiti, cim pocnu da mirišu, sklanjajte sa vatre i istresite ih na tanjir, da se ohlade. Oklagijom malo usitnite lešnike. kolac se pece na 180 stepeni. Uzeti vecu zdelu, staviti jaja sa šećerom i mutiti mikserom dok se šećer ne otopi. Dodati med i promešati mikserom, dodati krem sir i promešati. Dodavati, ulje, jogurt, promešati, pomešati oba brašna sa praškom za pecivo i dodati u smesu, promešati, dodati višnje i šljive i lagano umešati kašikom u smesu. Veliku tepsiju premazati sa maslacem i posuti brašnom, višak brašna istresti, ili staviti papir za pečenje i izliti smesu. Poravnati i staviti tostirane lešnike. Ispecite kolac, sacekajte da se ohladi i režite.

Savet