

Kolac sa trešnjama (7)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 150 g šecera
- 1 kesica vanilin šecera
- 200 g pšenicnog griza
- 1 kesica praška za pecivo
- 2 dl kisele pavlake
- 300-400 g trešanja
- za posipanje šecer u prahu

Priprema

Trešnje operite i ocistite od košpica i ostavite sa strane. Posebno umutite belanca u cvrst sneg i ostvite u frižideru. Zatim umutite žumanca sa šecerom i dodajte vanilin šecer. Dodajte pšenicni griz, prašak za pecivo i lagano izmešajte. Dodajte kiselu pavlaku i na kraju umucena belanca. Sve dobro promešajte da se smesa ujednaci. Sipajte smesu u nauljen pleh (ja sam pekla u okrugloj tepsiji precnika 24 cm.) Tepsijicu sa smesom malo protresite (testo možete zapeci par minuta pa onda poreati trešnje). Pobacajte trešnje po smesi nasumice i pecite u prethodno zagrejanj rerni na 200-250 stepeni oko pola sata ili dok blago ne porumeni. Proverite cackalicom da li je peceno. Pecen kolac pospite šecerom u prahu, malo prohladite i secite.

Savet