Kolac sa trešnjama (3)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**mlevenih oraha
- **150 g**margarina
- **100 g**oštrog brašna
- **100 g**prah šecera
- **2 kesice**vanilin šecera
- **1/2 kesice**prašaka za pecivo
- **3**jajeta
- **500 g**trešanja

Priprema

Ocistite trešnje od koštica. Sameljite sitno orahe. Odvojite žumanca od belanaca i napravite sneg. Žumanca miksajte sa omekšalim margarinom, šecerom i vanilin šecerom dok ne dobijete glatku smesu. Varjacom umešajte mlevene orahe pomešane sa brašnom i praškom za pecivo. Na kraju umešajte i sneg od belanaca. Stavite u kalup za tortu, po površini rasporedite trešnje i pecite oko 35 minuta na 180 stepeni. Kad se kolac ohladi možete ga posuti šecerom u prahu. Ako vam je zgodnije možete od ove smese ispeci i mafine.

Savet