

## *Kolac sa trešnjama*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 šolje oštrog brašna
- 2/3 šolje ulja
- 1 kašičica soli
- 1 jaje
- 1 šolja šecera
- 5 kašika brašna
- 1/2 kašičice cimeta
- 4 šolje trešanja
- 1/2 l zalecenog šlaga

### **Priprema**

Testo za kolac umesiti od brašna, jajeta, soli i ulja, pa ga razviti u koru. Tepsiju namazati masnocom, staviti koru od testa, tako da testo prelazi na zid pleha u visini 3 cm.

Posebno izmešati jednu šolju šecera sa 5 kašika oštrog brašna, cimetom, trešnjama, pa ovaj nadev ravnomerno premazati preko testa, buter rastopiti pa ga preliti preko nadeva.

Pecnicu zagrejati na 250 stepeni, pa staviti da se kolac pece oko 50 minuta. Peceni kolac izvaditi iz pecnice, ohladiti ga pa ga preliti sa 1/2 litra zaslacenog šlaga.

Kolac seci na male kockice i služiti.