Starinski kolac sa trešnjama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **2 šolje (od 2,5 dl)**šecera
- **1 šolja**ulja
- **1 šolja**jogurta
- **2 šolje**brašna
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1 kesica**praška za pecivo
- **350 g**trešanja
- **malo**šecera u prahu (za posipanje)

Priprema

Umutiti jaja penasto sa šecerima, pa potom dodati ulje i jogurt, još malo mutiti, a onda dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Sipati masu u podmazan i brašnom posut pleh, a onda rasporediti po testu trešnje ocišcene od košpica. Peci na 180 stepeni oko cetrdesetak minuta, ili proveriti cackalicom. Ohladiti kolac i bogato posuti šecerom u prahu.

Savet

E,ovo je ona vrsta kolaa koji ja nikako ne mogu da saekam da se ohladi, pa ga onako vrueg i mirišljavog odmah probam...Valjda je to ona navika iz detinjstva, kad je moja majkica dozvoljavala takve ludorije...