Trešnja kolac

težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 šolje (od 2 dl)**brašna
- **2 šolje** kristal šecera
- **1**jaje
- **1 kesica**praška za pecivo
- **3 šolje** jogurta
- **1/2 šolje** ulja

Za fil:

- **50 g**trešanja
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1 kriška**sjenickog sira

Priprema

Prvo ocistiti koštice iz trešanja. Zatim trešnje posuti vanilin šecerom, nek stoje dok spremate smesu. U ciniju, mikserom umutiti brašno, šecer, jaja, jogurt, prašak za pecivo i ulje. Smesu presuti u pleh i ostaviti da odstoji 5-7 minuta. Za to vreme, u blender staviti trešnje i sir i izblendirati, al ne sitno, tri puta na kratko stisnuti dugme.

I tu smesu posuti po smesi koja je u plehu.

I peci 35-40 minuta na 200 stepeni.

Savet

Kola je gotov, kad se na viljušku ne lepi smesa. Posuti prah šeerom. Prijatno!