

Kolac sa trešnjama (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 250 g šecera
- 2 dl ulja
- 2 dl mleka
- 300 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 600 g trešanja
- 100 g šlaga
- 2 dl mleka

Priprema

U vanglicu staviti jaja i šecer mutiti mikserom 5 minuta, potom dodati ulje i mleko. Umutiti mikserom, dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Dobro umutiti mikserom. Sipati smesu u pleh koji je posmazan uljem i posut brašnom. Staviti očišcene trešnje po testu. Staviti na 200°C da se pece dok ne porumeni.

Umutiti šlag sa 200 ml mleka i staviti preko ohlaženog kolaca.

Savet