

Kolac sa trešnjama (8)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 200 g šecera
- 1 vanil šecer
- 120 ml ulja
- 200 ml jogurta
- 250 g brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 350 g očišćenih trešanja
- 1 limun (korica)

Priprema

Trešnje ocistiti od koštica i ostaviti u eviru da se ocede.

Umutiti penasto jaja i šecere pa dodati ulje i jogurt, a na kraju umešati brašno sa praškom za pecivo i rendanu limunovu koricu. Podmazati kalup u kom cete peci kolac i posuti ga brašnom. Na dno staviti polovinu trešanja.

Potom sipati pola testa i na njega drugu polovinu tresanja.

Sipati preko trešanja ostatak testa.

Peci u rerni na 180°C oko 45 minuta.

Ostaviti u kalupu da se malo prohladi.

Prohlaen kolac iz kalupa istresti na tacnu ili pleh pa ostaviti da se skroz ohladi da bi mogao lepo da se sece.

Ohlaen kolac seci na šnite.

Savet

Kola je veoma ukusan. Pravila sam meru ipo za dva kalupa, jedan za srnea lea i jedan duguljasti. Možete ga pei i u kalupu za kuglof. Nismo mogli ekati da se ohladi koliko je lepo mirisao, nestao je brzo. Pravi užitak uz sok od oeenih trešanja.