

Kolac sa trešnjama (10)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**ocišćenih trešanja
- **120 g**margarina
- **200 g**šecera
- 3jajeta
- **250 g**brašna
- **100 g**mlevenih oraha
- **1/2 kašičice**praška za pecivo
- **malomleka**
- **1**limun - rendana korica

Za posipanje:

- **malo**šecera u prahu

Priprema

U jednu posudu umutite belanca u cvrst sneg. U drugu posudu umutite žumanca, margarin i šecer pa dodajte brašno pomešano sa praškom za pecivo, dodajte mleko i izrendanu koricu limuna.

Sve dobro izmešajte pa dodajte sneg od belanaca. Dodajte zatim mlevene orahe.

Dobijenu smesu izlijte u pouljen pleh.

Odozgo poreajte očišćene trešnje.

Pecite u prethodno zagrejanj rerni na 200 stepeni dok ne porumeni.

Kada je peceno izvadite iz rerne i ostavite da se prohladi. Nakon toga pospite šećerom u prahu i poslužite.

Savet