

# **Kolac sa heljdinim brašnom**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **25** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **5**jaja
- **2** kašike šecera
- **1** šolja ulja
- **1** šolja jogurta
- **1** kesica prška za pecivo
- **2** kašike krem sira neslanog
- **10** kašika heljdinog brašna
- **3** kašike belog brašna
- **2** kašike meda
- **300** gvišanja
- **150** g suvih šljiva
- **150** g stisnuta lešnika

## **Priprema**

Šolja je od 2 dl. Tepsija je velika iz rerne. Višnje ocistiti od koštice. Suve šljive ocistiti od koštice i iseckati. Lešnike staviti u tavi i malo ih prepržiti, cim pocnu da mirišu, sklanjajte sa vatre i istresite ih na tanjur, da se ohlade. Oklagijom malo usitnite lešnike. kolac se pece na 180 stepeni. Uzeti vecu zdelu, staviti jaja sa šecerom i mutiti mikserom dok se šecer ne otopi. Dodati med i promešati mikserom, dodati krem sir i promešati. Dodavati, ulje, jogurt, promešati, pomešati oba brašna sa praškom za pecivo i dodati u smesu, promešati, dodati višnje i šljive i lagano umešati kašikom u smesu. Veliku tepsiju premazati sa maslacem i posuti brašnom, višak brašna istresti, ili staviti papir za pecenje i izliti smesu. Poravnati i staviti stisnute lešnike. Ispecite kolac, sacekajte da se ohladi i režite.

**Savet**