



Sočan kolač s trešnjama

🕒 70–90 Min   

Priprema

- 1 Zagrijte pećnicu na 180°. Duboki pleh obložite papirom za pečenje.
- 2 Trešnje operite i očistite ih od koštica. Potom operite i osušite limun, pa naribajte koru limuna na ribež.
- 3 Uzimite posudu te u nju stavite omekšali maslac. Maslacu dodajte šećer, Kotányi vanilin šećer, prstohvat Kotányi morske soli, vaniliju iz mahune, te kardamom i koru limuna.
- 4 Postepeno umiješajte jaje jedno po jedno i miksajte ih dok ne dobijete kremastu smjesu. Mlijeko lagano zagrijte, a u posudi pomiješajte brašno i prašak za pecivo.
- 5 Naizmjenično dodajte brašno i mlijeko u smjesu te dobro izmiksajte ručnim mikserom.
- 6 Gotovu smjesu rasporedite po plehu te na vrh dodajte trešnje. Stavite pleh u zagrijanu pećnicu, pecite 40-45 minuta.

Sastojci 12 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

750 g	Trešanja
1 kom	Limun
250 g	Omekšalog maslaca
5 kom	Jaja, sobne temperature
400 g	Brašna
20 g	Praška za pecivo
125 ml	Mlijeka
1 kom	♦ Vanilija Bourbon cijeli štapić
1 žličica	♦ Kardamom mljeveni
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
2 žlice	♦ Bourbon Vanilin Šećer

