

# **Kolac sa šljivama i cokoladom**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **3** jajeta
- **1,5** šoljašecera
- **1** šoljakisele pavlake
- **1/2** šoljemleka
- **2,5** šoljebrašna
- **1/2** kesiceprška za pecivo
- **1/2** šoljeulja
- **600** g šljiva
- **2-3** kašikeprevzli
- **1** kašicicacimeta

### **Za posipanje:**

- **1** kesicavanilin šecera
- **3** kašikešecera
- **1** kašicicacimeta
- **50** glandane cokolade

## **Priprema**

Umutiti penasto jaja sa šecerom. Nakon toga dodati mleko, pavlaku, brašno i prašak za pecivo. Umutiti, potom dodati ulje i ponovo umutiti. Šljive ocistiti od koštica i iseckati na sitnije komade. Posuti ih prezlama i cimetom, pa izmešati. Sipati šljive u testo i sve dobro sjediniti. Sipati u podmazan pleh. Potom posuti sastojcima za posipanje. Sve sastojke prethodno izmešati, pa posuti. Peci oko 45 minuta na 150/170 stepeni u plehu velicine

35x35.

## **Savet**

Kolae ne treba da bude debeo jer se nee dobro ispei.