

## **Italian plum cake**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **125** gputera, sobne temperature
- **100** gprah šecera
- **malosoli**
- **2**jajeta
- **2** kašikemlijeka
- **1/2** kašiciceprasha za pecivo
- **150** gbrašna
- **maloekstrakta vanilije**
- **6-8**šljiva
- **po ukusucimetu**
- **1** kašikasmeeg šecera ili vanilin šecera

### **Priprema**

Zagrijati pecnicu na 170 C. Kalup premazati puterom i posuti brašnom. Umutiti puter, šecer i so, dok ne posvijetle. Dodati jedno po jedno jaje, ekstrakt vanilije i sve dobro izmiksati. Zatim dodati i mlijeko, brašno i prašak za pecivo, pa sve dobro sjediniti. Sipati tijesto u kalup.

Preko tijesta poredati šljive, narezane na listice, pa posuti šecerom (smeim ili vanilin) i cimetom.

Peci oko 35 minuta. Pecen kolac prohладити, па rezati na parcad.

**Savet**