

Italian plum cake



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **125 g** putera, sobne temperature
- **100 g** prah šećera
- **malosoli**
- **2** jajeta
- **2 kašike** mlijeka
- **1/2 kašičice** praška za pecivo
- **150 g** brašna
- **malo** ekstrakta vanilije
- **6-8** šljiva
- **po ukusu** cimeta
- **1 kašika** smeđeg šećera ili vanilin šećera

Priprema

Zagrijati pećnicu na 170 C. Kalup premazati puterom i posuti brašnom. Umutiti puter, šećer 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 šećerom (smeđim ili vanilin) i cimetom.

Peci oko 35 minuta. Pecen kolac prohladiti, pa rezati na parcad.

Savet