

Kolac sa šljivama (7)



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 1 šolja pavlake
- 1,5 šolja šecera
- 1/2 šolje mleka
- 2,5 šolje brašna
- 1/2 šolje ulja
- 1/2 kesice prašaka za pecivo
- 600 g šljiva
- 3 kašike preliza
- 1 kašica cimeta
- 1 kesica vanilin šecera
- 3 kašike šecera
- 1 kašica cimeta
- 50 g čokolade

Priprema

Umutiti penasto jaja sa šecerom, dodati mleko, pavlaku, brašno, prašak za pecivo i ulje i ponovo mutiti. Šljive ocistiti od koštica i iseckati na sitnije komade, posuti ih prelizom i cimetom i izmešati. Dodati šljive u testo, sjediniti i sipati u podmazan pleh. Prethodno izmešati vanilin šecer, cimet i rendanu čokoladu i šecer, i odozgo posipati smesu. Peci u rerni na 150 C oko 45 minuta.

Savet