

## *Kolac sa šljivama i cimetom*



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** šljiva
- **5** jaja
- **500 g** šecera
- **300 g** brašna
- **1** vanilin šecer
- **1** prašak za pecivo
- **3 kašike** vrele vode
- **1 kesica** šlag krema
- **po želji** cimet

### **Priprema**

Odvojiti žumanca od belanaca. Žumanca umutimo sa 300 g šecera, a belanca umutiti u cvrst sneg.

Kada su žumanca umucena dodati vanilicu, prašak za pecivo i brašno, i umucena belanca. Mešati varjacom ne mikserom.

Izruciti masu u pleh i poravnati. Odozgo reati šljive isecene na cetvrtine. Kada nareate šljive posoliti ih sa 200 g šecera i cimetom po želji i staviti u rernu na 180 stepeni da se pece 30 do 35 minuta.

Kolac izvaditi i ostaviti da se ohlade 15 minuta. Potom umutiti šlag po uputstvu sa kesice.

**Savet**