

Kolac sa šljivama i cokoladom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** šljiva
- **100 g** cokolade za kuvanje

Kora:

- **6** jaja
- **6 kašika** šećera
- **100 g** kokosovog brašna
- **2 kašike** brašna
- **1** prašak za pecivo
- **3 kašike** vode

Priprema

Šljive oprati i izvaditi košpice. Pleh pouljiti i staviti očišćene šljive. Preko narendati cokoladu.

Jaja umutiti pa dodati sve ostale sirovine. Dobro sjediniti.

Smjesu sipati preko šljiva i cokolade.

Peci na 180 C oko 50 minuta. Peceni kolac okrenuti, tako da šljive budu gore. Možete staviti i šlag ako želite.

Kolac ohladiti i sjeci na kocke.

Savet