

## **Kolac sa šljivama**



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 paketic kvasca
- 2 dl toplog mleka
- 2 jajeta
- 1/4 kg šecera
- 1/4 kg butera ili margarina
- 400 g brašna
- 1 kg ocišcenih šljiva
- strugana kora od 1 limuna
- na vrh noža soli
- 1 kašicica cimeta
- 1 caša šecera
- 1/2 litra ulupanog i zaslaenog šлага

### **Priprema**

U ciniju staviti brašno, rukom napraviti udubljenje, pa izdrobiti kvasac i dodati mlako mleko. Promešati varjacom, dodajuci malo brašna da masa postane žitka, ostaviti da odstoji 15 minuta da kvasac uskisne. Zatim, testu dodati umucen buter, jaja, šefer, ostatak mleka i istruganu koru od 1 limuna. Mikserom testo dobro umutiti. da postane glatko. Ovako pripremljeno testo oblikovati u loptu, položiti u ciniju poprašenu brašnom, pokriti cistom kuhinjskom salvetom i ostaviti da kisne, dok se cinija sasvim ispuní testom, odnosno udvostruci masa. Kada je testo uskislo, testo razviti u koru debljine prsta na dasci za razvijanje testa, koju treba prethodno posuti brašnom i testokoru staviti u podmazanu tepsiju. Preko testa staviti polutke ocišcenih šljiva, posuti ih cimetom i šeferom, pa peci u zagrejanoj rerni, na temperaturi od 180 stepeni oko 45 minuta. Ispecen kolac izvaditi iz rerne, pustiti ga da se ohladi i premazati ga zaslacenim šlagom. Kolac iseci na kockice i služiti.