

## ***Kolac sa šljivama - sa kremom***



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **300 g** brašna
- **170 g** margarina
- **150 g** šećera
- **100 g** pečenog i iseckanog lešnika
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kesica** vanilinog šećera
- **1** limun (izrendana korica)
- **1** jaje
- **2 kašike** hladne vode

#### **Za krem:**

- **1/2 l** mleka
- **1 kesica** pudinga sa ukusom vanile
- **3 kašike** šećera
- **50 g** margarina
- **1 kesica** šlaga od vanile

#### **I još**

- **1/2 kg** šljiva

### **Priprema**

Testo: U vanglicu staviti brašno sa pecivom, dodati omekšali margarin, kao i sve druge navedene sastojke. Umesiti testo, da se svi sastojci potpuno sjedine. Umešeno testo podeliti na pola, s tim da jedna polovina bude veca (za donju koru), a druga manja (za gornju koru). Obe polovine umotaj u providnu foliju, pa vecu staviti u frižider, a manju u zamrzivac.

Fil: Puding skuvati uobicajeno, sa 3 kašike šecera. Pokriti ga providnom folijom i ostaviti da se ohladi. Za to vreme umutiti šlag, po uputstvu sa kesice, penasto umutiti margarin i šljive iseckati na cetvrtine. U ohlaeni puding dodati margarin i penasto umutiti, pa dodati umuceni šlag i sjediniti.

Manji, dublji, pleh (vel. 32 x 20 cm) podmazati margarinom. Uzeti vecu polovinu testa, staviti je na pobrašnjenu radnu površinu i posuti je brašnom. Oklagijom razviti, prema velicini pleha, gde ce se peći. Prebaciti testo u pleh i formirati koru. Podici ivice testa da bi mogao da se sipa krem.

Preko tako pripremljenog testa sipati krem. Poravnati kašikom.

Preko krema poreati iseckane šljive.

Uzeti manji deo testa, iz zamrzivaca, pa ga narendati (na krupnoj strani rendeta) preko poreanih šljiva.

Staviti kolac da se pece, u prethodno zagrejanom rešer na 160 C, da dobije lepu boju.

Peceni kolac ostaviti da se ohladi, pa ga staviti u frižider, oko pola sata. Dobro ohlaeni kolac iseci na kocke.

## **Savet**

Pleh mora biti dublji, da krem ne bi iscureo tokom pečenja.