

Kolac sa šljivama



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za koru:

- 3jajeta
- **10 kašika**šecera
- **12 kašik**abrašna
- **12 kašik**amleka
- **3 kašike**ulja
- 1prašak za pecivo
- **2 kašike**kakaoa
- **500 g**šljiva
- **3 kašike**griza

Preliv:

- **100 g**eurokrema
- **4 velike kašike**edžema od šljiva

Priprema

Šljive poreati u pleh pa u svaku polovinu sipati po malo šecera i cimeta. Peci šljive 10 minuta na 200`C.

Dok se šljive peku umutiti jaja sa šecerom pa dodati mleko, brašno izmešano sa pecivom i ulje. Smesu podeliti na pola pa u jednoj polovini dodati 2 kašike kakaa, a druga polovina ostaje kakva jeste.

Po ispecenim šljivama posuti 3 kašike griza.

Zatim izruciti belo testo preko šljiva.

...a preko belog testa crno testo, i peci kolac još 15 minuat na 200`C.

Kada je kolac ispecen izruciti ga na tacnu.

tj. prevrnuti pleh pa su šljive sada na vrhu a testo dole.

Preko vrelog kolaca staviti preliv od krema i džema (izmešati zajedno) i premazati po kolacu.

Premazani kolac ohladiti pa zatim ukrasiti šlagom.

Savet

Soan ,ukusan i veoma se brzo pravi.