Kolac sa šljivama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**jajeta
- **1 šolja (za belu kafu-2dl)**šecera
- **1 šolja (za belu kafu-2dl)**ulja
- **1 šolja (za belu kafu-2dl)**jogurta
- **3 šolje (za belu kafu-2dl)**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **oko 1 kg**šljiva
- **malo** šecera u prahu (za posipanje gotovog kolaca)

Priprema

Penasto umutiti jaja i šecer. Zatim dodati, ulje, jogurt, brašno i prašak za pecivo. Sve zajedno umutiti mikserom, pa podeliti na dva dela.

Jedan deo pripremljenog testa sipati u pleh i peci 10 minuta u rerni prethodno zagrejanoj na 200 C. Za to vreme oprati šljive, preseci ih na pola i odstraniti koštice.

Posle 10 minuta izvaditi pleh iz rerne, pa preko polupecene kore poreati polovine šljiva.

Preko poreanih šljiva, sipati drugu polovinu testa.

Vratiti u rernu i nastaviti sa pecenjem kolaca (temperaturu smanjiti na 180 C). Kolac peci još 30-ak minuta, odnosno dok lepo ne porumeni.

Gotov kolac ostaviti da se ohladi, pa ga iseci na kocke i posuti šecerom u prahu.

Savet