

## *Nepeceni kolac sa šljivama*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 gotova kora za tortu

#### **Za fil:**

- 800 g šljiva
- 8 dl vode
- 15 kašika šecera
- 15 kašika griza
- 2 kesice vanilin šecera
- 1/2 kesice cimeta

#### **I još:**

- 50 g piškota
- 2 kesice šlaga
- 1 dl mleka

### **Priprema**

Šljive oprati, prepoloviti, izvaditi koštice i usitniti u blenderu. U odgovarajuću šerpu sipati šljive, dodati vodu, šećer, vanil-šećer, griz i cimet, pa kuvati na laganoj vatri dok se fil ne zgusne i ostaviti da se ohladi. Gotovu koru poprskati mlekom, staviti na tacnu za posluživanje, premazati filom i poravnati. Preko fila rasporediti piškote, ne gusto, pa staviti kolac u frižider da se ohladi i stegne. Na kraju umutiti šlag po uputstvu sa kesice i

njime premazati kolac. Ukrasiti po želji i poslužiti.

## **Savet**