Prevrnuti kolac sa šljivama

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **30**šljiva
- **4 kašike**prezli od integralnog korn-fleksa
- **2+5 kašika**maslinovog ulja
- **1 šolja**žutog šecera
- **1 šolja**belog brašna
- **1/2 šolje**heljdinog brašna od pecene heljde
- **1/2 šolje**belog integralnog kukuruznog brašna
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1,5 šolja**kefira
- **5 kašika**mlevenih oraha

Priprema

Šljive ocistite od koštica i prepolovite. U manju tepsiju stavite papir za pecenje i podmažite sa 2 kašike ulja. Složite šljive korom okrenute prema gore. Pospite mrvicama od integralnog korn-fleksa.

U odgovarajucu ciniju stavite suve sastojke, promešajte žicom za mucenje.

Dodajte mokre sastojke i sve dobro sjedinite.

Na kraju umešajte orahe i prašak za pecivo i sve dobro sjedinite da se dobije žitka smesa.

Preko pripremljenih šljiva izrucite smesu za testo vodeci racuna da se testo pravilno rasporedi i pokrije sve šljive.

Staviti u zagrejanu rernu na 200 C stepeni da se pece.

Kada kolac porumeni možete da ga izvadite iz rerne. Sacekajte da se prohladi, pa ga prevrnite na tacnu, samo pazite jer zbog voca kolac je mekan. Skinite papir i ostavite da se kolac dobro ohladi.

Možete da kolac poslužite i dok je topao, ali tada poslužite u cinijicama posut cimetom.

Kada se kolac ohladi u frižideru može lako da se isece na kocke i posluži uz dodatak šlaga ili bez. Prijatno!

Savet