Preliven kolac sa šljivama

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **1 čaša**jogurta
- **1 čaša**šecera
- **2 čaše**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **1,5 dl**ulja
- **50 g**mlevenih oraha
- **2 kašike**džema od šljiva
- **oko 300 g**šljiva
- **5 kašika**kakaoa
- **2 štangle**cokolade za kuvanje
- **5 kašika**šecera

Priprema

U posudu stavite jaja, šecer, ulje i jogurt i umutite mikserom. Dodajte brašno sa praškom za pecivo i džem i ponovo umutite. Na kraju umešajte i mlevene orahe. Izlijte smesu u uljem podmazan pleh i po vrhu poreajte polutke šljiva.

Pecite kolac na 200 stepeni oko 30 minuta. Za to vreme skuvajte preliv od 2,5 dl vode, 5 kašika šecera, kakaoa i cokolade. Izvadite kolac iz rerne, izbodite ga viljuškom na više mesta i prelijte skuvanim prelivom. Iskljucite rernu i vratite kolac još desetak minuta.

Hladan kolac secite na željene kocke i poslužite.

Savet