

Kolac sa šljivama (15)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** margarina
- **150 g** šecera
- **1** prstohvatsoli
- **1** kesicavanilin šecera
- **4** jajeta
- **oko 300 g** brašna
- **1** kesicapraška za pecivo
- **oko 1 kg** šljiva

I još:

- **2** jajeta
- **180 ml** kisele pavlake
- **1** kesicavanilin šecera
- **2 kašike** šecera
- **1 kašika** brašna

Priprema

U odgovarajućoj posudi penasto umutiti margarin sa soli, šecerom i vanil-šecerom. Dodati jedno po jedno jaje i dobro umutiti. Na kraju umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo dobro sjediniti. Smesu uliti u podmazan i brašnom posut pleh, zatim poreati prepolovljene šljive i peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 25 minuta.

Razmutiti jaja sa pavlakom, šećerom, vanil-šećerom i brašnom. Pripremljenom smesom, preliteri kolac i vratiti ga u rernu na još 20 minuta.

Savet