

Šareni kolac sa šljivama



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kora:

- 5jaja
- **10 kašika**brašna
- **10 kašika**šecera
- **10 kašika**ulja
- **1 kašika**kakaoa
- Fil:
- **500 g**šljiva
- **20 kašika**šecera
- **1,5** l vode
- **100 g**gustina
- Dekoracija:
- **200 ml**slatke pavlake

Priprema

Pripremiti koru: umutiti jaja sa šećerom pa dodati brašno i ulje, zatim smesu podeliti na dva dela pa u jedan deo dodati kakao. Sipati obe smese istovremeno u pleh i peci 20-25 minuta na 180 stepeni.

Šljive oljuštiti, seci na polovine i izvaditi koštice. Skuvati šljive sa šećerom pa pri kraju dodati gustin i mešati. Kad se fil skuva ostaviti da se ohladi.

Ohlaen fil sa šljivama posuti preko ispecene kore. Slatku pavlaku umutiti i ukasiti kolac. Prijatno! :)

Savet