

Kolac sa šljivama



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Prvi deo:

- 1jaje
- **150** gmargarina
- **200** gšecera
- **300** gbrašna
- **1/2** kesicepraska za pecivo

Drugi deo:

- **500** gšljiva

Treci deo:

- 2kisele pavlake
- **10** kašikasitnog šecera
- 2jajeta

etvrti deo:

- **8** kašikaprezli
- **8** kašikašecera
- **1** kesicavanilin šecera
- **1** kesicacimeta

Peti deo:

- **50 g**margarina

Preparacija

Umutiti jaje sa šećerom pa dodati izgnjavljeni margarin lepo umutiti, dodati brašno i prašak za pecivo i zamesiti glatko testo. Testo razvuci u koru debljine malog prsta, staviti u pleh.

Preko kore poreati polutke od šljiva.

Umutiti jaja posebno belance, pa dodati žumance, zatim dodati šećer i pavlaku i lepo slediniti. Ovom smesom preliti šljive.

Prezlu, šećer, vanil šećer i cimet pomešati i posuti preko kolaca.

Preko smese od prezle narendati margarin. Kolac peci na 150 stepeni, sat vremena i ostaviti u rerni dok se rerna ne ohladi.

Savet

Koliinu šeera sam napisala po receptu, može i manje da se stavi sve zavisi ko kako voli. Prijatno!