

Kolac sa šljivom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Kora:

- 3jajeta
- 3 šolje za belu kafudžema od šljiva
- 1 šoljašecera
- 1 šoljagriza
- 1 šoljaulja
- 1 šolja brašna
- 1 kesica vanilin šerer
- 1 kesica praška za pecivo

Ostalo:

- **100 g** cokolade za kuvanje
- malooraha

Priprema

Jaja umutiti penasto sa šecerom, dodati jogurt, ulje, griz, zatim pomešan prašak i brašno i sve sastojke sjediniti.

Pred kraj dodati jednu šolju džema od šljiva. Izruciti kolac u tepsiju i peci na 180 C. Kada je kolac pecen preliti ga rastopljenom cokoladom, odozgo dekorisati orasima.

Savet

Kola je vrlo sopan i mekan.