

Kolac sa šljivama (20)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Za biskvit:

- 3 jajeta
- 5 šolja od 60 ml šecera
- 2 šolje od 60 ml mleka
- 2 šolje od 60 ml ulja
- 1 kašikicaruma
- 1 kesicavanilin šecera
- 1 kesicapraška za pecivo
- 2 šolje od 60 ml belog brašna
- 4 šolje od 60 ml heljdinog brašna
- 1/2 kesice cimeta

Ostalo:

- oko 500 g šljiva
- 1/2 kesice cimeta

Za glazuru:

- 100 g čokolade
- 3 kašike ulja

Priprema

Šljive oprati, ocistiti od koštica i iseckati, na sitnije komadice, po njima posuti pola kesice cimeta, promešati i ostaviti sa strane. 3 jaja dobrooo izmešati sa 5 šoljica šecera, (šecer možete smanjiti) potom dodati 2 šoljice mleka, 2 šoljice ulja, kašikicu ruma (ko voli)1 vanilin šecer. oba brašna pomešana sa praškom za pecivo. Smesu podeliti na 2 dela. U prvi deo smese dodati onu preostalu polovinu cimeta. U tepsiju 20x33cm izliti prvi deo smese i staviti peci na 180 stepeni. Kad se uhvati korica izvaditi iz rerne, poredati šljive i sipati drugu polovinu smese, vratiti u rernu i ispeci kolac. Gotov kolac posuti sa prah šecerom ili cokoladnom glazurom. 100 gr cokolade izlomiti i staviti u šerpicu, otopiti na pari, dodati 3 kašike ulja i sve lepo izmešati. Preliti preko prohlaenog kolaca i viljuškom malo išarati. Seci kocke kad se kolac potpuno ohladi.

Savet