

Kolac sa džemom od šljiva



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo

- 1/4svežeg kvasca
- 2 šoljebrašna
- 1 kašicicasoli
- 2 kašikešecera
- 2 kašikeulja ili margarina
- 2 dlmleka
- 4jajeta

Fil

- 1 tegladžema od šljiva

Za posipanje

- 1-2 kašike prah šecera

Priprema

Napraviti kiselo testo od brašna, kvasca, soli, šecera i mleka, tako što u par kašika mleka rastopite kvasac, dodate šecer i kad se otopi dodati brašno, so i ulje. Mleko dodajte postepeno da se dobije testo malo gušće. Dodati jaja i mikserom, nastavci za testo, umutiti da se dobije retka masa malo gušća nego za palacinke.

U dublju tepsiju staviti papir za pečenje i sipati pola testa. Odozgo staviti džem od šljiva (može koji imate).

Preko sipati ostatak testa, malo viljuškom prošarati kroz testo i ostaviti da nadodje da se kolicina duplira, otprilike oko 1 sat. Zagrijati rernu na 200 C i staviti kolac da se pece. Kada porumeni, smanjiti temperaturu na 180 C i peci oko 45 minuta.

Savet

Peen kola izvaditi iz rerne, poprskati sa malo hladne vode, pokriti i ostaviti da se prohladi. Sei na kocke, posuti prah šeerom i služiti. Kola može da se napravi i u posnoj varijanti tako što umesto mleka koristite toplu vodu i ne stavljate jaja u testo.