

Kolac sa šljivama (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **500** g mekog brašna T-500
- **80** g rastopljenog margarina
- **2** jajeta
- **100** g kristal šećera
- **2,5** dl mleka
- **malosoli**
- **1 kesica** instant suvog kvasca
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1** limun - korica
- **do 100** g mekog brašna T-500 za umesivanje

Za nadev:

- **1000** gocišćenih šljiva
- **100** g kristal šećera
- **1 kesica** vanilin šećera burbon
- **1 kašicica** - **prepuna** cimeta u prahu

Priprema

Priprema testa: Zagrejati 2,5 dl mleka. Rastopiti 80 g margarina na slaboj vatri. Brašno sa praškom za pecivo prosejati u dublju posudu za mešanje, dodati so i šećer. U sredini napraviti udubljenje i staviti suvi kvasac i toplo mleko i pustiti 10-ak minuta da kvasac nadoe. Na kraju dodati 2 jajeta, rastopljen margarin i rendanu koru od limuna. Mikserom sa dodatkom za testo dobro umesiti testo. Testo prebaciti na podlogu za mešanje i rukama

ga još dobro umesiti da postane glatko testo. Testo staviti na toplo mesto da se diže 1 sat, pokriveno.

Tepsiju od rerne premazati sa svih strana margarinom, staviti papir za pečenje kojega isto premazati margarinom. Dignuto testo razvaljati na pobrašnjenoj podlozi na velicinu tepsije od rerne. Na testo gusto naslagati polovine šljiva. Kako nisam imala dovoljno šljiva na jedan deo testa sam stavila polovine kajsijsa. 100 g šećera pomešati sa 1 kašicom cimeta i 1 kesicom vanilin šećera burbon i gusto posipati po vocu.

Rernu zagrejati na 180 stepeni (ventilator), staviti tepsiju u rernu i kolac peci 40 minuta.

Peceni kolac staviti na ravnu površinu i lagano izvuci papir za pečenje. Kolac staviti na tacnu za posluživanje.

Kada se kolac ohladi rezati na parcad.

Savet