

Kolac sa šljivama (6)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- **500** glisnatog testa
- **1** kgšljiva
- **200** glešnika
- **150** gšecera

Fil:

- **4**jajeta
- **50** gšecera
- **2**vanilin šecera

Priprema

Razvuci testo na što veci pleh. Na njega poreati pocepane šljive kao na slici. Preko toga posuti mleveni lešnik, a po njemu šecer. Staviti u rernu na 220 stepeni i peci oko 20 minuta dok šecer ne porumeni.

Kada je peceno izvadititi iz rerne. Umutiti jaja šecer i vanil šecer. Taj fil premazati preko pecene kore i vratiti u rernu još 15-ak minuta.

Savet