

## **Kolac sa šljivama (7)**



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3jajeta
- 1 šoljapavlake
- 1,5 šoljašecera
- 1/2 šoljemleka
- 2,5 šoljebrašna
- 1/2 šoljeulja
- 1/2 kesiceprashačaka za pecivo
- 600 g šljiva
- 3 kašikeprezli
- 1 kašicicacimeta
- 1 kesicavanilin šecera
- 3 kašikešecera
- 1 kašicicacimeta
- 50 g cokolade

### **Priprema**

Umutiti penasto jaja sa šecerom, dodati mleko, pavlaku, brašno, prašak za pecivo i ulje i ponovo mutiti. Šljive ocistiti od koštica i iseckati na sitnije komade, posuti ih prezlama i cimetom i izmešati. Dodati šljive u testo, sjediniti i sipati u podmazan pleh. Prethodno izmešati vanilin šecer, cimet i rendanu cokoladu i šecer, i odozgo posipati smesu. Peci u rerni na 150 C oko 45 minuta.

### **Savet**