

Kolac sa šljivama i cimetom



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**šljiva
- 5jaja
- **500 g**šecera
- **300 g**brašna
- **1**vanilin šećer
- **1**prašak za pecivo
- **3 kašike**vrele vode
- **1 kesica**šlag krema
- **po želji**cimet

Priprema

Odvojiti žumanca od belanaca. Žumanca umutimo sa 300 g šecera, a belanca umutiti u cvrst sneg.

Kada su žumanca umucena dodati vanilicu, prašak za pecivo i brašno, i umucena belanca. Mešati varjacom ne mikserom.

Izruciti masu u pleh i poravnati. Odozgo reati šljive isecene na cetvrtine. Kada nareate šljive posoliti ih sa 200 g šecera i cimetom po želji i staviti u rernu na 180 stepeni da se pece 30 do 35 minuta.

Kolac izvaditi i ostaviti da se ohlade 15 minuta. Potom umutiti šlag po uputstvu sa kesice.

Savet