

Kolac od šljiva



Sastojci

Potrebno je:

- 1,5 kg šljiva
- 500 g brašna
- 100 g margarina
- 25 g kvasca
- 25 g vocnog šecera
- 2 dl mleka
- 2 jajeta
- malo soli
- 2 1/2 kašičice saharina
- cimet
- sitno iseckan badem
- prezle

Priprema

Kvasac podmesiti sa mlekom, vocnim šecerom i polovinom brana pa ga ostaviti da uskisne na toplom mestu. Margarin penasumutiti pa mu dodati malo soli, saharin i 2 žumanca, pa zatim dodati uskisli kvasac i ostatak brašna. Testo mesiti dok ne postane glatko. Na dasci za mešenje testa posutom brašnom razvuci malo deblje testo, pa ga zatim staviti u podmazanu tepsiju u kojoj ce se peci i ostaviti ga u tepsiji da se odmori oko 10 minuga. Posuti testo sa prezlom i poreati šljive isecene na polovine, pa na kraju kolac posuti cimetom i iseckanim bademom. Kolac peci na temperaturi od 200 stepeni. Gotov kolac iseci na kockice.