

Kolac od suvih šljiva



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g suvih šljiva
- 1/4 litra crnog vina
- 1 šipka cimeta
- 1 kašika šecera
- 1 kesica vanilin-šecera
- 2 jajeta
- 4 kašike mleka
- 100 g badema
- 100 g šecera
- 250 g brašna
- 100 g margarina
- 50 g badema

Priprema

Omekšati šljive (držati ih pre upotrebe 2 sata u hladnoj vodi) pa im povaditi koštice. Šljive staviti u šerpu pa im dodati šecer, cimet, vanilin-šecer i crno vino, pa sve skupa kuvati na tihoj vatri 30 minuta. U penastu masu umutiti margarin, jaja, 100 grama šecera i brašno, pa dodati samleveni badem. Testo ostaviti na hladnom 1 sat, zatim ga razviti u tanku koru i staviti u podmazan i brašnom posut pleh. Preko testa staviti—pore?ati skuvane i ohlascene šljive, pa posuti ih iseckanim bademom. Peci u zagrejanjoj rerni do 200 stepeni, oko 35 minuta. Izvaditi kolac iz pecnice, posuti ga prah šecerom, iseci kolac na male kockice i služiti.