

Kolac sa šljivama



Sastojci

Potrebno je:

- 1 paketić kvasca
- 2 dl toplog mleka
- 2 jajeta
- 1/4 kg šećera
- 1/4 kg butera ili margarina
- 400 g brašna
- 1 kg očišćenih šljiva
- strugana kora od 1 limuna
- na vrh noža soli
- 1 kašičica cimeta
- 1 čaša šećera
- 1/2 litra ulupanog i zaslaženog šlaga

Priprema

U ciniju staviti brašno, rukom napraviti udubljenje, pa izdrobiti kvasac i dodati mlako mleko. Promešati varjacom, dodajući malo brašna da masa postane žitka, ostaviti da odstoji 15 minuta da kvasac uskisne. Zatim, testu dodati umućen buter, jaja, šećer, ostatak mleka i istruganu koru od 1 limuna. Mikserom testo dobro umutiti. da postane glatko. Ovako pripremljeno testo oblikovati u loptu, položiti u ciniju poprašenu brašnom, pokriti čistom kuhinjskom salvetom i ostaviti da kisne, dok se cinija sasvim ispuni testom, odnosno udvostruci masa. Kada je testo uskislilo, testo razviti u koru debljine prsta na dasci za razvijanje testa, koju treba prethodno posuti brašnom i testokoru staviti u podmazanu tepsiju. Preko testa staviti polutke očišćenih šljiva, posuti ih cimetom i šećerom, pa peci u zagrejanj rerni, na temperaturi od 180 stepeni oko 45 minuta. Ispečen kolac izvaditi iz rerne, pustiti ga da se ohladi i premazati ga zaslaćenim šlagom. Kolac iseci na kockice i služiti.