

Mrvicasti kolac sa šljivama



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **300 g** brašna
- **150 g** margarina
- **250 g** šecera
- 1 jaje
- **1 kašik** kisele pavlake
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- 1 limun (korica)

Mrvicasto testo:

- **150 g** brašna
- **100 g** margarina
- **100 g** šecera
- **1 mala kašica** praška za pecivo
- **1/2 kašice** cimeta

Fil:

- **700 g** šljiva
- **2 kašice** rumca

Priprema

Prvo spremite fil. Šljive odmrznuti, ocediti i iseckati (ne suviše sitno). Poprskati ih sa rumom i ostaviti da odstoje oko pola sata.

Kora: Omekšali margarin umutiti, viljuškom, sa šećerom, u penastu smesu. Dodati jaje, kiselu pavlaku, izrendanu koricu od jednog limuna i brašno sa pecivom. Umesiti testo i ostaviti pola sata u frižider.

Mrvicasto testo: U odgovarajuću posudu staviti margarin sa šećerom i viljuškom sjediniti. Dodati brašno sa pecivom i cimetom, pa rukama napraviti od testa mrvice.

Izvaditi testo iz frižidera i u odgovarajućem plehu, koji ne treba podmazivati, rukama napraviti koru. Podignuti malo ivice testa.

Preko testa rasporediti iseckane šljive, ...

...pa posuti sa mrvicastim testom.

Staviti pripremljeni kolac da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 170 stepeni. Peceni kolac ostaviti da se prohladi, iseci na kocke i poslužiti.

Savet