

Kolac sa šljivama



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kolac:

- 3jaja
- 5 šoljica (od 80 ml)šecera
- 6 šoljicabrašna
- 2 šoljice mleka
- 3 šoljiceulja
- 3 kašikeruma
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1 kesicavanilinog šecera
- 1/2 kesicecimeta

...i još:

- 1/2 kgšljiva
- 2 kašicicecimeta

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca umutiti u cvrsti šam, sa postepenim dodavanjem šecera i vanilinog šecera. Dodati žumanca i umutiti u penastu masu. Sjediniti mleko, ulje i rum, pa dodati u testo. Sjediniti mikserom. Na kraju dodati brašno sa praškom za pecivo. Sjediniti testo i podeliti ga na dva dela.

U jednu polovinu testa dodati 1/2 kesice cimeta i kašikom sjediniti.

Šljive odmrznuti i iseci na cetvrtine. Posuti ih sa cimetom i ostaviti dok se priprema testo.

Polovinu testa sa cimetom sipati u pleh, preko pek papira i staviti da se pece, odnosno da samo uhvati koricu. Kada se formirala korica, izvaditi testo, poreati šljive, preliti sa žutim testom i vratiti da se ispece. Kolac peci na 170 stepeni.

Savet