Kolac sa šljivama (8)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 2 kg**šljiva
- **1 čašaMoja Kravica Kuhinjica slatke pavlake**
- **2 čaše**šecera
- **1**naribana korica limuna
- **3**jajeta
- **3 čaše**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **3 kesice**vanilin šecera
- **300 g** seckanih pistacija
- **50 g**prah šecera

Priprema

Šljive oprati, na vrhu zarezati, razrezati in na pola i koštice odstraniti. Rernu zagrejati na 180 C. Pleh (30 x 35 cm) namazati uljem i posuti brašnom. **Moja Kravica Kuhinjica slatku pavlaku** staviti u vecu posudu. Šecer i naribanu koricu limuna dodati i mikserom mešati oko 2 minuta. Brašno i prašak za pecivo promešati i kroz sito prosejati. Jaje, jedno po jedno, dodati smesi od slatke pavlake i šecera neprestano mešajuci. Na kraju lagano umešati brašno i testo izliti u pleh. Na kolac slagati šljive jednu do druge (kao crepove na krovu) i peci oko 30 minuta. Peceni kolac ostaviti u iskljucenoj, otvorenoj rerni oko 20 minuta. Zatim kolac izvaditi, posuti prah i vanilin šecerom i naseckanim pistacijima.

Savet

Pošto nije sezona šljiva, meni su poslužile i moje iz zamrzivaa. Ukus nije promenjen. Za pripremu testa mera je aša od 2 dl.