

Kolac sa šljivama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- 3 jajeta
- **10 kašika** šecera
- **12 kašika** brašna
- **12 kašika** mleka
- 3 kašike ulja
- 1 prašak za pecivo
- 2 kašike kakaa
- **500 g** šljiva
- 3 kašike griza

Preliv:

- **100 g** eurokrema
- 4 velike kašike džem od šljiva

Priprema

Šljive poreati u pleh pa u svaku polovinu sipati po malo šecera i cimeta. Peci šljive 10 minuta na 200°C.

Dok se šljive peku umutiti jaja sa šecerom pa dodati mleko, brašno izmešano sa pecivom i ulje. Smesu podeliti na pola pa u jednoj polovini dodati 2 kašike kakaa, a druga polovina ostaje kakva jeste.

Po ispečenim šljivama posuti 3 kašike griza.

Zatim izruciti belo testo preko šljiva.

...a preko belog testa crno testo, i peci kolac još 15 minuat na 200`C.

Kada je kolac ispečen izruciti ga na tacnu.

tj. prevrnuti pleh pa su šljive sada na vrhu a testo dole.

Preko vrelog kolaca staviti preliv od krema i džema (izmešati zajedno) i premazati po kolacu.

Premazani kolac ohladiti pa zatim ukrasiti šlagom.

Savet

Soan ,ukusan i veoma se brzo pravi.