

Kolac sa šljivama (9)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za prhko testo:

- **500 g** brašna
- **250 g** margarina
- **2 kašike** pavlake
- **2** jajeta
- **1 kesica** praška za pecivo
- **2 kašike** šećera

Za nadev:

- **1 kg** šljiva

Za posipanje:

- **50 g** margarina
- **nekoliko kašika** šećera
- **nekoliko kašika** pšeničnog griza
- **malocimeta**

Priprema

Od navedenih sastojaka umesimo glatko, prhko testo i možemo ga ostaviti u frižideru, dok ne ocistimo šljive.

Razvaljamo testo na 1 cm debljine (potrebno je i malo napraviti rub okolo kad šljive puste sok da nebi iscurile na sve strane), izbockamo ga viljuškom i po njemu poslažemo polovine očišćenih šljiva (možemo ih naseckati i na kockice i tako položiti gore).

Margarin pomešamo sa šećerom, grizom i cimetom i prstima izmrvimo dok ne dobijemo sitne mrvice koje rasporedimo po šljivama. Pecemo u zagrejanoj rerni 35 minuta na 180 C.

Savet

Mogu se koristiti i kajsije umesto šljiva.