

Nepeceni kolac sa šljivama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1gotova kora za tortu

Za fil:

- 800 gšljiva
- 8 dlvode
- 15 kašikašecera
- 15 kašikagriza
- 2 kesicevanilin šecera
- 1/2 kesicecimet

I još:

- 50 gpiškota
- 2 kesicešlaga
- 1 dlmleka

Priprema

Šljive oprati, prepoloviti, izvaditi koštice i usitniti u blenderu. U odgovarajucu šerpu sipati šljive, dodati vodu, šećer, vanil-šećer, griz i cimet, pa kuvati na laganoj vatri dok se fil ne zgusne i ostaviti da se ohladi. Gotovu koru poprskati mlekom, staviti na tacnu za posluživanje, premazati filom i poravnati. Preko fila rasporediti piškote, ne gusto, pa staviti kolac u frižider da se ohladi i stegne. Na kraju umutiti šlag po uputstvu sa kesice i

njime premazati kolac. Ukrasiti po želji i poslužiti.

Savet