

Kolac sa šljivama



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 300 g šećera
- 1 kesica vanil šećera
- 70 ml ulja
- 70 ml gustog jogurta
- 180 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kašičica kakaoa
- 1 prstohvat soli

...i još:

- 500 g očišćenih šljiva
- 4 kašike smetane i šećera
- 1 kesica cimeta
- 1 kašičica brašna

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca staviti u dublju posudu i, uz postepeno dodavanje mešavine šećera i vanil šećera, umutiti u cvrsti šne. Dodati žumanca i sjediniti. Sipati ulje i jogurt, pa mucenjem sjediniti. Brašno pomešati sa pecivom i solju, pa dodati u umucenu smesu. Mikser smanjiti na najmanju brzinu i sjediniti brašno sa ostalim sastojcima.

Testo podeliti na dva dela, pa u jednu polovinu dodati kakao i umutiti.

Očišcene šljive (ne ljuštiti ih, samo odstraniti koštice) iseckati na kockice. Iseckane šljive staviti u dublju posudu, pa ih posuti sa šećerom i cimetom. Dobro promešati. Na kraju šljive posuti kašicom brašna i, dobro, promešati (brašno ima ulogu da voće održi na površini, da ne padne na dno).

Uzeti kalup sa obrucem, vel. 24 cm, i obložiti ga pek papirom. Pek papir premazati sa malo ulja (cetkicom). Sipati braon testo, poravnati, pa posuti, ravnomerno, polovinu iseckanih šljiva. Zatim, preko šljiva, sipati žuto testo i preko rasporediti ostatak šljiva.

Staviti kolac da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 180 stepeni. Peceni kolac (probati cackalicom da li je kolac ispečen) izvaditi iz rerne i ostaviti da se, potpuno, ohladi. Zatim skinuti obruc, skloniti pek papir, iseci jedno veeliko parce i uživati u ukusu.

Savet