

Kolac sa šljivama (11)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za testo:

- 1 jaje
- 150 g šecera
- 200 g margarina
- 300 g brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo

Za fil:

- 3 jajeta
- 150 g šecera
- 2 čaše kisele pavlake

Za posipanje:

- 50 g margarina
- 8 kašika prezli
- 2 kesice vanilin šecera
- 1 kesica cimeta

I još:

- 500-700 g šljiva

Priprema

Testo: Mikserom umutiti belanku. Dodati šećer i još malo mutiti. Zatim dodati žumanku, brašno pomešano sa praškom za pecivo. Na kraju dodati 200 g otopljenog margarina. Rukom zamesiti testo. Testo oblikovati u koru u plehu velicine 20x33 cm.

Na testo staviti prepolovljene šljive, okrenute unutrašnjom stranom ka testu. Šljive blago utisnuti u testo.

Fil: Mikserom umutiti 3 belanceta u cvrst sneg. Dodati šećer i još malo mutiti, zatim dodati žumanca i 2 čaše kisele pavlake i sve lepo sjediniti. Ovaj fil preliti preko šljiva.

U manjoj šerpici otopiti 50 g margarina. Dodati 8 kašika prezli, 1 kesicu cimeta i 2 kesice vanilin šećera. Ovo posuti preko fila.

Rernu zagrejati na 250 C. Zatim smanjiti na 170 C i staviti kolac da se pece 40 minuta.

Kada je pecen, ostaviti da se ohladi, a zatim seci na kocke.

Savet

Kola je veoma ukusan. Probajte :)