

Kremasti kolac sa šljivama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 1 jaje
- 50 g margarina
- 70 g šećera
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 1 kesica vanilin šećera
- 170 g brašna

Za kremu:

- 500 ml mleka
- 500 ml slatke pavlake
- 2 kesice pudinga od vanile
- 2 kašike džema od šljiva
- 500 g svežih šljiva

Za dekoraciju:

- 2 štangle čokolade

Priprema

U odgovarajućoj posudi staviti jaje, omekšali margarin, šećer, vanilin šećer, prašak za pecivo i brašno. Mikserom umutiti testo?. Tepsiju N 36 pouljiti i staviti brašno i umešeno testo rasporediti po celoj tepsiji. Možete ruku pokvasiti vodom da bi ste lakše oblikovali testo. Testo premažite džemom, a preko džema stavite polutke šljiva jednu do druge. Puding razmutite sa malo mleka, a preostalo mleko i pavlaku stavite na ringlu da se zagreva. Kad provri zakuvajte puding na uobicajen nacin. Vruc puding prelijte preko šljiva i stavite da se pece kolac na 180 C 30-tak minuta. Preko vrućeg kolaca možete narendati cokoladu.

Kolac je jako ukusan i kremast, šećer za kremu nije potreban, jer je pavlaka slatka. Spoj vanile, pavlake, šljiva i cokolade daju fenomenalan ukus.

Probajte.

Savet