

# Šljiva Tart



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **1 šoljabrašna**
- **1 kašicicaprška za pecivo**
- **1 kašicicasoli**
- **1 šoljašecera**
- **1 šoljajogurta**
- **2jajeta**
- **1/3 šoljeulja**
- **1/2 kašicicesoli**
- **8prepolovljenih šljiva**
- **1 kašicicavanila ekstrakta**
- **1/4 kašicicecimeta**

## Priprema

Pripremimo sastojke. Preukusna poslastica, zacas gotova. Narocito ako imate zrele šljive. Ako u testo dodate malo jogurta bice još mekše.

Predgrejemo rernu na 180 stepeni C. Namastimo tart pleh. Umešamo brašno, so i prašak za pecivo. U drugoj ciniji umutimo jaja i šefer dok se šefer rastopi. Dodamo ulje, vanilu i jogurt. Dodamo smesu sa brašnom i sve dobro izmešamo.

Sada na vrh kolaca redjamo šljive. Sve pospemo mešavinom šecera i cimeta.

Pecemo oko 50 minuta. Secemo na kocke i služimo.

### **Savet**

Jedini kolaš sa šljivama koji više volim od ovoga je onaj sa mrvicama odozgo :)