

Šljiva Tart



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolja**brašna
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **1 kašicica**soli
- **1 šolja**šecera
- **1 šolja**jogurta
- **2**jajeta
- **1/3 šolja**ulja
- **1/2 kašicice**soli
- **8**prepolovljenih šljiva
- **1 kašicica**vanila ekstrakta
- **1/4 kašicice**cimeta

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 šecer dok se šecer 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 :)