

Zokin Socni kolac od šljiva



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 80 g putera na sobnoj temperaturi
- 150 g prosejanog brašna
- 175 g šecera
- 2 kašičice vanila ekstrakta
- 1 limun, narendana korica
- 1 kašičica praška za pecivo
- 25 zrelih šljiva, prepolovljenih

Priprema

Pripremimo sastojke.

Sa žicom za mucenje umutiti jaja, šecer i vanilin šecer sa ukusom limuna (ako nemate tu vanilu, dodajte obicnu vanilu i limunovu koricu). U umucenu smesu dodati otopljen puter i sve to sjediniti i na kraju dodati brašno, koje ste izmešali sa praškom za pecivo. Vatrostalnu posudu ili pleh velicine 20X28cm podmazati i sipati umucenu smesu.

Šljive, koje ste oprali i ocistili od koštica, preseći na pola i nareati odozgo po testu (šljive ce upasti u testo i prilikom pecenja ce ispustiti svoje sokove i ucinice vam kolac jako socnim). Ovaj kolac nema puno testa, ako želite više testa u kolacu od voca, uduplajte sastojke za testo i pecite u kalupu 22X35cm.

Peci u prethodno zagrejanj rerni na 195°C oko 35 do 45 minuta ili dok vam fino ne porumeni, a testo se odvaja od stranica pleha. Proveriti sa calkalicom da li je testo peceno. Pecen kolac ohladiti u plehu, iseci na kocke, posuti prah šecerom, ili po želji premazati sa šlagom i poslužiti uz čašu finog soka ili sa kuglom sladoleda. Kolac se može praviti sa raznim vocem; jagodama, malinama, višnjama, kajzijama...

Savet

Zaokin zato što dolazi od majstorice Zoke po ijim receptima esto pravim, sasvim sigurna da e uspeti. Soniji kola od šljiva nisam jela! Kod nas nema plavih šljiva pa sam koristila ove iz konzerve imenom Crna Doris koje su im najslinije.