

Kolac sa šljivama (14)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **250 g** margarina
- **1** jaje
- **150 g** šecera
- **1** kesica praška za pecivo
- **300 g** brašna

Za fil I:

- **800 g** šljiva
- **2** kašepavlake
- **150 g** šecera
- **2** jajeta

Za fil II:

- **200 g** prezle
- **100 g** šecera
- **1** kesica cimeta

Priprema

Margarin iznjecite viljuškom, dodajte šećer, jaje, prašak za pecivo pomešanim sa brašnom i zamesite testo. Testo rastanjite u plehu i preko testa poređajte očišćene šljive po celoj kori.

Jaja umutite sa šećerom dok ne postanu penasta pa dodajte pavlaku. Sve izmiksajte i prelijte preko šljiva.

Pomešajte prezle, šećer i cimet i pospite preko I fila. Pecite na 200 C oko 30 minuta.

Pecen kolac prevrnite na plato i pustite da se ohladi. Uživajte u divnom ukusu!

Savet

Omiljeni kolač sa šljivama! Testo prhko sa puno šljiva daju sočan kolač kome je teško odoljeti! Odličan predlog da se zasladite i ulepšate sebi dan!