Kolac sa šljivama (15)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**margarina
- **150 g**šecera
- **1 prstohvat**soli
- **1 kesica**vanilin šecera
- **4**jajeta
- **oko 300 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **oko 1 kg**šljiva

I još:

- **2**jajeta
- **180 ml**kisele pavlake
- **1 kesica**vanilin šecera
- **2 kašike** šecera
- **1 kašika**brašna

Priprema

U odgovarajucoj posudi penasto umutiti margarin sa soli, šecerom i vanil-šecerom. Dodati jedno po jedno jaje i dobro umutiti. Na kraju umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo dobro sjediniti. Smesu uliti u podmazan i brašnom posut pleh, zatim poreati prepolovljene šljive i peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 25 minuta.

Razmutiti jaja sa pavlakom, šecerom, vanil-šecerom i brašnom. Pripremljenom smesom, preliti kolac i vratiti ga u rernu na još 20 minuta.

Savet