

Šareni kolac sa šljivama



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kora:

- **5**jaja
- **10** kašikabrašna
- **10** kašikašecera
- **10** kašikaulja
- **1** kašikakakaoa
- Fil:
- **500** gšljiva
- **20** kašikašecera
- **1,5** lvode
- **100** ggustina
- Dekoracija:
- **200** mlslatke pavlake

Priprema

Pripremiti koru: umutiti jaja sa šecerom pa dodati brašno i ulje, zatim smesu podeliti na dva dela pa u jedan deo dodati kakao. Sipati obe smese istovremeno u pleh i peci 20-25 minuta na 180 stepeni.

Šljive oljuštiti, seci na polovine i izvaditi koštice. Skuvati šljive sa šecerom pa pri kraju dodati gustin i mešati. Kad se fil skuva ostaviti da se ohladi.

Ohlaen fil sa šljivama posuti preko ispecene kore. Slatku pavlaku umutiti i ukrasiti kolac. Prijatno! :)

Savet