

Kolac sa šljivama (16)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** l mleka
- **150** g šećera
- **200** g pšeničnog griza
- **50** g maslaca/margarina
- **1** jaje

Za fil:

- **500** g šljiva (ociščenih)
- **2** kašike šećera
- **1** kesica vanilin šećera
- **4** kašike pekmeza od šljiva

I još:

- **150** g prezli
- **5** kašika šećera
- **1** kesica vanilin šećera
- **3** kašikem levenih oraha
- **1** kašikaulja

Priprema

Zagrejati ulje, sipati prezlu, šefer i vanilin šefer i na umerenoj temperaturi mešati da porumeni.

Ostaviti da se ohladi pa umešati i mlevene orahe.

Mleko sa šeferom malo zagrejati i dodati griz. Na umerenoj temperaturi mešati da se zgusne.

Skloniti sa ringle, dodati maslac/margarin i ulupano jaje i mešati da se sjedini.

Šljive ocistiti, izmeriti i iseci.

Dodati im šefer i vanilin šefer, pa kratko prokuvati. Skloniti sa ringle i umešati i pekmez od šljiva.

U pleh (25x35cm) staviti prvo prezle, polovinu pripremljene kolicine...

...zatim polovinu griz kaše...

...fil od šljiva i pekmeza...

...drugu polovinu griz kaše i preko drugu polovinu proprženih prezli.

Dobro ohladiti u frižideru.

Uživajte u ukusu!

Savet