

## ***Kolac sa šljivama (16)***



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** mleka
- **150** g šecera
- **200** g pšenicnog griza
- **50** g maslaca/margarina
- **1** jaje

#### **Za fil:**

- **500** g šljiva (ocišćenih)
- **2** kašike šecera
- **1** kesicavanilin šecera
- **4** kašike pekmeza od šljiva

#### **I još:**

- **150** g prezli
- **5** kašika šecera
- **1** kesicavanilin šecera
- **3** kašike mlevenih oraha
- **1** kašika ulja

### **Priprema**

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

Ostaviti da se ohladi pa umešati i mlevene orahe.

Mleko sa šećerom 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 šećer i vanilin šećer, 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**