

## ***Kolac sa šljivama (17)***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 5jaja
- 150 gmargarina sa ukusom cokolade i pomorandže
- 200 gšecera
- 250 gbrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1 kesicavanilin šecera
- 1 kašikarendane limunove korice
- 2 kašikekakaoa

#### **I još:**

- 500 gšljiva
- po ukusušecera
- 1 kašicacimeta
- malošecera u prahu

### **Priprema**

Šljive oprati, odstraniti košticu i preseći na dva dela uzdužno, ako su manje, kao moje, ili cetiri ako su vece. Posuti šecerom i cimetom.

Za biskvit odvojiti žumanca od belanaca. Belanca umutiti u cvrst sneg, a posebno izmiksati margarin sa šećerima i žumancima.

Postepeno dodavati brašno pomešano sa praškom za pecivo i sneg od belanaca.

Kad se masa ujednaci, odvojiti pola i dodati kakao.

Kalup za tortu obložiti pek papirom, staviti braon deo, potom žuti, a onda poređati šljive uspravno u krug. Ugrejati pecnicu na 200 stepeni, peci prvih desetak minuta, a potom smanjiti na 180 stepeni da se kolac lepo ispece.

Ohladiti kolac, posuti šećerom u prahu i uživati....

**Savet**