

## **Kolac sa šljivama (17)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **5**jaja
- **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 ukusu**šecera
- **1** kašicicacimeta
- malošecera u prahu

### **Priprema**

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

Za biskvit odvojiti žumanca od belanaca. Belanca umutiti u cvrst sneg, a posebno izmiksati margarin sa šecerima 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 poreati 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 šecerom u prahu i uživati....

### **Savet**