

## *Hrskavi kolac sa šljivama*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 puding od vanile
- 2 supene kašike šecera
- 500 ml mleka
- 800-900 g šljiva
- 300 g brašna
- 150 g šecera
- 175 g maslaca
- 1 vanil šecer

### **Priprema**

Skuvati puding i ostaviti da se hladi, uz povremeno mešanje da se ne uhvati korica.

Brašno, šecer i vanil šecer sjediniti, dodati istopljen maslac i napraviti od toga mrvica. Kalup (28-30 cm) obložiti papirom za pečenje i na njega rasporediti 2/3 mrvica od testa, kašikom lagano utabati i preko toga rasporediti mlak puding.

Preko pudinga poredjati ociscene polutke šljiva sa kožicom okrenutom na dole. Odozgo rasporediti ostatak mrvicastog testa.

Peci na 200 stepeni oko 40-45 minuta.

Hladno posuti prah šecerom.