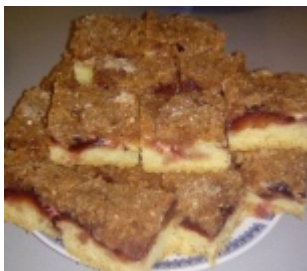


Kolac sa šljivama



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Prvi deo:

- 1 jaje
- 150 g margarina
- 200 g šecera
- 300 g brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo

Drugi deo:

- 500 g šljiva

Treci deo:

- 2 kisele pavlake
- 10 kašika sitnog šecera
- 2 jajeta

etvrti deo:

- 8 kašika prezli
- 8 kašika šecera
- 1 kesica vanilin šecera
- 1 kesica cimeta

Peti deo:

- 50 gmargarina

Priprema

Umutiti jaje sa šećerom pa dodati izgnjavljeni margarin lepo umutiti, dodati brašno i prašak za pecivo i zamesiti glatko testo. Testo razvuci u koru debljine malog prsta, staviti u pleh.

Preko kore poreati polutke od šljiva.

Umutiti jaja posebno belance, pa dodati žumance, zatim dodati šećer i pavlaku i lepo slediniti. Ovom smesom preliti šljive.

Prezlu, šećer, vanil šećer i cimet pomešati i posuti preko kolaca.

Preko smese od prezle narendati margarin. Kolac peci na 150 stepeni, sat vremena i ostaviti u rerni dok se rerna ne ohladi.

Savet

Koliinu šeera sam napisala po receptu, može i manje da se stavi sve zavisi ko kako voli. Prijatno!