

Kolac sa šljivama (18)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **150 g** brašna
- **70 g** šecera
- **1** jaje
- **100 g** margarina ili maslaca
- **1** prstohvatsoli
- **2 kašike** mleka
- **1/2 kesice** praška za pecivo

Za preliv:

- **4** jajeta
- **5 kašika** šecera
- **1 šolja (180 ml)** kisele pavlake

I još:

- šljive

Priprema

Brašno, prašak za pecivo, so, šecer i margarin, izmrviti sa rukama, dodati jaje i mleko, zatim dobro izraditi testo. Kada je testo dobro izraeno, malo ga sa oklagijom razvuci, malo vece od kalupa i preneti u kalup, napraviti rubove sl.1. Poslagati polovice šljiva, poslažite puno da kolac bude socan. sl.2. Peci u zagrejanoj rerni 15 minuta

(ja pecem na 180). Dok se šljive peku napraviti preliv Preliv. 4 žumanjka, 5 kašika šecera, 1 kisela pavlaka, sneg od 4 belanjka. Žumanjca i šecer dobro izmutiti mikserom. Kada je izmuceno dodati pavlaku i najmanjom brzinom promešati. Na kraju dodati sneg od belanjaka i pomešati sa kašikom sl 3. Nakon 15 minuta izvaditi iz rerne kolac i preliti. Lepo poravnati i vratiti da se pece sl 4. Meni se pekao još 25 minuta. Kolac je gotov kad dobije lepu rumenu boju sl 5. Ostavite kolac u kalupu da se ohladi, pa tek onda režite. Kolac možete posuti sa prah šecerom.

Savet