

Kolac sa šljivom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Kora:

- 3 jajeta
- 3 šolje za belu kafudžema od šljiva
- 1 šolja šećera
- 1 šolja griza
- 1 šolja ulja
- 1 šolja brašna
- 1 kesica vanilin šerer
- 1 kesica praška za pecivo

Ostalo:

- 100 g čokolade za kuvanje
- malo oraha

Priprema

Jaja umutiti penasto sa šećerom, dodati jogurt, ulje, griz, zatim pomešan prašak i brašno i sve sastojke sjediniti.

Pred kraj dodati jednu šolju džema od šljiva. Izručiti kolac u tepsiju i peći na 180 C. Kada je kolac pečen prelići ga rastopljenom čokoladom, odozgo dekorisati orasima.

Savet

Kola? je vrlo sop?an i mekan.