Kolac sa šljivama (20)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Za biskvit:

- **3**jajeta
- **5 šolja od 60 ml**šecera
- **2 šolje od 60 ml**mleka
- **2 šolje od 60 ml**ulja
- **1 kašikica**ruma
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1 kesica**praška za pecivo
- **2 šolje od 60 ml**belog brašna
- **4 šolje od 60 ml**heljdinog brašna
- **1/2 kesice**cimeta

Ostalo:

- **oko 500 g**šljiva
- **1/2 kesice**cimeta

Za glazuru:

- **100 g**cokolade
- **3 kašike**ulja

Priprema

Šljive oprati, ocistiti od koštica i iseckati, na sitnije komadice, po njima posuti pola kesice cimeta, promešati i ostaviti sa strane. 3 jaja dobrooo izmešati sa 5 šoljica šecera, (šecer možete smanjiti) potom dodati 2 šoljice mleka, 2 šoljice ulja, kašikicu ruma (ko voli)1 vanilin šecer. oba brašna pomešana sa praškom za pecivo. Smesu podeliti na 2 dela. U prvi deo smese dodati onu preostalu polovinu cimeta. U tepsiju 20x33cm izliti prvi deo smese i staviti peci na 180 stepeni. Kad se uhvati korica izvaditi iz rerne, poredati šljive i sipati drugu polovinu smese, vratiti u rernu i ispeci kolac. Gotov kolac posuti sa prah šecerom ili cokoladnom glazurom. 100 gr cokolade izlomiti i staviti u šerpicu, otopiti na pari, dodati 3 kašike ulja i sve lepo izmešati. Preliti preko prohlaenog kolaca i viljuškom malo išarati. Seci kocke kad se kolac potpuno ohladi.

Savet