

Kolac sa šljivama (21)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 200 g šecera
- 250 ml jogurta
- 1 kesica vanilin šecera
- 100 ml ulja
- 280 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 500 g šljiva (ocišćenih)
- šećer u prahu

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom i vanilin šecerom, dodati žumanca. Kad su jaja umucena, dodati i jogurt, ulje, brašno i prašak za pecivo. Izmešati. Pola smese sipati u pleh (20x30cm), podmazan ili obložen papirom za pečenje. Peci 5 minuta u rerni zagrejanj na 180 C.

Izvaditi iz rerne, sipati drugu polovinu smese, odozgo rasporediti sljive, ocišćene i isecene na polovine. Ako su sljive iz zamrzivaca, oljuštiti ih (dok se još ne odmrznu) i dobro ih ocediti.

Vratiti kolac u rernu i peci na 180 C, dok ne porumeni (oko 20 minuta). Ohlaen kolac iseci i moze se posuti prah šecerom. Uživajte u ukusu!

Savet