

Kolac sa šljivama (22)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 3 male šolješecera
- 2 male šoljeulja
- 3 male šoljejogurta
- 5 malih šoljabrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1 kašikakakao
- 1 kašikašecera u prahu
- 500 gšljiva

Priprema

Šljive oprati i iseci na četvrtine.

Umutiti jaja sa šećerom kada udupla masu dodati ulje i jogurt, sjediniti pa dodati brašno i prašak za pecivo.

Odvojiti 1/3 smese pa dodati kakao dobro promešati.

Uzeti pleh za hleb obložiti ga pek papirom izliti pola svetle smese pa pola tamne uzeti nož i malo promešati smese, preko složiti šljive pa preliti svetli deo i opet tamni, ponoviti postupak sa nožem.

Peci kolac na 180°C. Ohlaen kolac izvaditi iz pleha i posuti prah šecerom.

Savet

Veoma soan kola, može i drugo voe da se koristi.