

Kolac sa šljivama (23)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **200 g** putera
- **1** jaje
- **200 g** šecera u prahu
- **300 g** brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo

Za fil:

- **2** jajeta
- **5 kašika** šecera
- **360 ml** jogurta

I još:

- **200 g** šecera
- **8 kašika** prezli
- **400 g** šljiva

Priprema

Mikserom umutite puter i jaje pa dodajte šecer u prahu.

Sjedinite brašno i prašak za pecivo pa zamesite testo. Pripremljeno testo uvijte u rastegljivu foliju i ostavite u frižider na 15 minuta.

Mikserom umutite jaja i šećer, dodajte jogurt.

Testo izvadite iz frižidera i oklagijom razvucite u krug precnika 30-32 cm.

Stavite u kalup obložen papirom za pečenje pa preko testa složite polutke šljiva.

Sipajte pripremljen fil, a preko fila rasporedite prezle pomešane sa šećerom.

Pecite u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 50 minuta.

Kolac ohladite, a zatim isecite i poslužite.

Savet