

Kolac sa šljivama (24)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 mleka
- 8 kašikašecera
- 1 kesicavanilin šecera
- 200 gpšenicnog griza
- 50 gmaslaca/margarina
- 1jaje

Za fil:

- 700 gšljiva (očišćenih)
- 3 kašikešecera
- 1 kesicavanilin šecera
- 3 kašikepekmeza od šljiva

Ostalo:

- 200 gprezli
- 3 kašikešecera
- 1 kesicavanilin šecera

Priprema

U tiganj sipati prezlu, šećer i vanilin šećer i na umerenoj temperaturi mešati da porumeni.

Ostaviti da se ohladi.

Šljive ocistiti, izmeriti i iseci. Dodati im šećer i vanilin šećer.

Na umerenoj temperaturi kratko prokuvati uz neprestano mešanje.

Skloniti sa ringle i umešati i pekmez od šljiva.

U mleko dodati šećer, vanilin šećer i griz. Na umerenoj temperaturi zakuvati kasicu, uz neprestano mešanje.

Skloniti sa ringle, dodati maslac/margarin i ulupano jaje i mešati da se sjedini.

U pleh (25x35cm) staviti prvo prezle, polovinu pripremljene kolicine.

Zatim polovinu griz kaše.

Pa fil od šljiva.

Zatim rasporediti drugu polovinu griz kaše i preko drugu polovinu proprženih prezli.

Dobro ohladiti u frižideru.

Uživajte u ukusu!

Savet