

Kolac od rogaca sa šljivama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- 1 šoljašecera
- 2,5 šoljebrašna
- 1 šoljamleka
- 1/2 šoljeulja
- 100 gmargarina
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1 mala teglicapekmeza
- 100 grogaca
- 2 kašikeruma
- 500 gšljive

Priprema

Izmutiti jaja sa šećerom dok smesa ne pobeli (oko 5 minuta). Dodati ulje i rum. Na izmenicno dodavati mleko i mešavinu (brašno, rogac i prašak za pecivo). Na kraju dodati pekmez ukus po želji, ja sam stavila kajsije.

U tepsiju staviti papir za pečenje pa sipati testo.

Šljive ocistiti od koštice pa ih iseckati. Rasporediti šljive preko testa.

Staviti u zagrejanu rernu da se pece oko 30 minuta na 180 stepeni. Proveriti cackalicom ili viljuškom da li je testo peceno.

Po želji na ohlaen kolac staviti malo šecera u prahu.

Savet

Ja sam za meru koristila šolju od Doncafe. A rum sam koristila pravi, iz flaše sam sipala dve supene kašike, a ako se koristi ekstrat dovoljno je jedna mala kašičica.