

Vocni kolac sa šljivama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 4 šoljice (od 80 ml) šećera
- 2 šoljice ulja
- 2 šoljice mleka
- 5 šoljica brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 700 g šljiva

Priprema

Pleh vel. 30x20cm premazati maslacem (margarinom ili uljem) i posuti brašnom. Blagim udaranjem ruku po plehu brašno ravnomerno rasporediti i po stranicama pleha, a višak istresti. Šljive prepoloviti na pola i odstraniti košticu (u zavisnosti od velicine šljiva mogu da vam odu manje ili više, od date mere). Rernu ukljuciti da se zagreje na 180 stepeni.

Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca staviti u vanglicu i uz postepeno dodavanje šećera umutiti ih u cvrsti šam. Dodati žumanca i mutiti dok se ne dobije penasta smesa. Ubaciti ulje i mleko i sjediniti. Na kraju dodati mešavinu brašna i praška za pecivo. Umutiti da ne ostanu grudvice od brašna. Testo podeliti na dva jednaka dela. Sipati ravnomerno polovinu testa u pripremljeni pleh i staviti da se pece, samo da se uhvati blaga korica. Izvaditi pleh i gusto poreati šljive, secenom stranom ka testu. Preliti drugom polovinom testa i vratiti da se kolac ispece do kraja (probat cackalicom da li je kolac pecen).

Peceni kolac ohladiti i iseci na kocke. Možete ga posuti i šećerom u prahu.

Savet