

Patišpanja sa šljivama



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4jajeta**
- **250 gšecera**
- **250 gbrašna**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **3 kesicecimet šecera**
- **150 mlulja**
- **500 gsvežih šljiva**
- **1limun izrendana korica**

Priprema

Mikserom penasto umutite cela jaja sa šecerom, dodajte ulje, još malo mutite pa dodajte i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Mutite još malo da se sve lepo sjedini. Okrugli pleh srednje velicine obložite papirom za pecenje pa sipajte malo pripremljene smese tek toliko da prekrije dno i stavite u prethodno zagrejanu rernu na 180 stepeni da se pece nekih 8-10 minuta.

Za to vreme šljive operite, preplovite, izvadite koštice, preko njih sipajte cimet šecer i izrendanu koru limuna, sve protresite i promešajte rukama. Polutke šljive poreajte preko pecenog testa.

Preko njih sipajte ostatak pripremljene smese.

Vratite u rernu i pecite još 30 minuta. Pecen kolac po želji pospite šecerom u prahu.

Savet