

Kolac sa šljivama (višnjama, kajsijama)

Sastojci

Potrebno je:

- 5 jaja
- 10 kašika šecera
- 10 kašika brašna
- 1 prašak za pecivo
- 5 kašika vode
- 3 kašike ulja
- 300-500 g šljiva (višnje, kajsije) iz zamrzivaca
- 3 kašike kristal šecera (za posipanje voca)
- 2 vanilin šecera (za posipanje voca)
- prah šecer (za posipanje pečenog kolaca)

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom, dodati brašno, prašak za pecivo, vodu, ulje. Tako umucenu smesu staviti da se pece 10 minuta na 200 stepeni. Izvaditi, poslagati voce (skinuti ljusku sa šljiva i kajsija i povaditi koštice), posuti sa 3 kašike kristal šecera i 2 kesice vanilin šecera.

Vratiti da se pece još 35-40 minuta.

Ohladjeno iseci na kocke i posuti prah šecerom.