

Jednostavan kolac sa džemom od šljiva



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 1,5 šolja šećera
- 1 šolja ulja
- 6 kašika džema od šljiva
- 1 vanilin šećer
- 1 kašica cimeta
- 3 šolje brašna
- 1/2 šolje mlijeka
- 1 šolja jogurta
- 1 prašak za pecivo

Priprema

Pjenasto umutiti bjelanca sa 1/2 šolje šećera. Mikserom umutiti žumanca i šećer, dodati vanilin šećer, ulje, mlijeko, jogurt, džem, pa dodati brašno, prašak za pecivo i cimet. Dobro umutiti sastojke.

Pažljivo sjediniti umućena bjelanca, pa smjesu izliti u pleh premazan margarinom i posut brašnom.

Peci na 180 C oko 45 minuta. Pecen kolac posuti prah šećerom.

Savet

Umjesto šeerom, kola možete preliti i okoladnom glazurom.