

Preleven kolac sa šljivama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 1 **caša** jogurta
- 1 **caša** šecera
- 2 **caše** brašna
- 1/2 **kesice** praška za pecivo
- 1,5 **dl** ulja
- 50 **gm** mlevenih oraha
- 2 **kašike** džema od šljiva
- **oko 300 g** šljiva
- 5 **kašika** kakaoa
- 2 **štangle** čokolade za kuvanje
- 5 **kašika** šecera

Priprema

U posudu stavite jaja, šecer, ulje i jogurt i umutite mikserom. Dodajte brašno sa praškom za pecivo i džem i ponovo umutite. Na kraju umešajte i mlevene orahe. Izlijte smesu u uljem podmazan pleh i po vrhu poreajte polutke šljiva.

Pecite kolac na 200 stepeni oko 30 minuta. Za to vreme skuvajte preliv od 2,5 dl vode, 5 kašika šecera, kakaoa i čokolade. Izvadite kolac iz rerne, izbodite ga viljuškom na više mesta i prelijte skuvanim prelivom. Isključite rernu i vratite kolac još desetak minuta.

Hladan kolac secite na željene kocke i poslužite.

Savet