

## *Sipkav kolac sa šljivama*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 kašike**svinjske masti
- **3**jajeta
- **7 kašika**šecera
- **1**vanilin šecer
- **12 kašika**brašna
- **3 kašike**griza
- **1 kesica**praška za pecivo
- **300 g**svježih šljiva

### **Priprema**

Pripremite potrebne sastojke.

Mikserom penasto umutite mast sa šecerom, dodajte žumanca i vanilin šecer, mutite još koji minut pa dodajte brašno pomešano sa pecivom i griz. Sve dobro sjedinite. Posebno umutite belanca u šne pa i njih lagano umešajte u smesu. U uljem podmazan i brašnom posut pleh sipajte smesu, preko pore?ajte polutke šljiva. Odozgo po želji možete posuti mlevene orahe. Kolac pecite u rerni zagrejanoj na 200-220 stepeni oko pola sata.

Pecen kolac izvadite iz rerne, ostavite da se ohladi pa poslužite. Možete ga poslužiti i topao sa skadoledom ili šlagom odozgo.

### **Savet**