

Kolac sa šljivama i prelivom od kupina i čokolade



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 2,5 šoljice šećera
- 1 šoljica ulja
- 1/2 šoljice mleka
- 1 kesica vanilin šećera
- 3 šoljice brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 300 g očišćenih šljiva
- 1 kašika šećernog griza

Preliv:

- 150 g kupina
- 2 štangle crne čokolade od 200 g
- 1/2 do 1 šoljice vode

Priprema

Mikserom umutiti sneg od belanaca, pa postepeno dodavati šećer, stalno muteci dok se ne dobije čvrst sneg. Zatim smanjiti brzinu miksera i dodavati jedno po jedno žumance, rum ili cimet šećer, mleko, ulje i još malo mutiti. Kašikom polako umešati brašno i prašak za pecivo, ili muteci mikserom na najmanjoj brzini. Pleh za komisbrot, ili drugi odgovarajući, dimenzija 34x11x7 cm, obložiti papirom za pečenje i sipati polovinu smese. Šljive oprati i izvaditi koštice, pa ih poreati u pleh i posuti grizom.

Preliti ih ostatkom smese i kašikom blago utisnuti u testo.

Rernu zagrejati na 200 stepeni C i peci smesu 40-50 minuta. Proveriti cackalicom da li je peceno. Ukoliko je kolac porumeneo, a još nije pecen, pokriti ga folijom i nastaviti pečenje.

Dok se kolac pece, oprati kupine i staviti ih sa vodom i cokoladom da se kuvaju. Kuvati ih par minuta i ostaviti da se prohlade. Pecen kolac izvaditi iz kalupa na tacnu za posluživanje i preliteri smesom od cokolade i kupina.

Kolac seci na parcad kada se potpuno ohladi i stegne preliv. Ja nisam mogla da cekam, pa sam ga sekla ranije. :) Ukoliko želite da smesa za kolac bude svetlija, umesto rum ili cimet šecera, stavite vanilin šecer.

Savet

Napomena: 1 šoljica - 100 ml