

Brzi kolač od šljiva

Ukusni kolač od šljiva

oko 8 komada



uspijeva lako

do 40 Min.



Sastojci:

Okrugli kalup za torte (Ø 26 cm):

Tijesto:

125 g brašna
1 žličica Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo
125 g šećera
1 omot Dr. Oetker Vanilin šećer
1 omot Dr. Oetker Finesse korica limuna
125 g omekšalog maslaca ili margarina
2 jaja

Nadjev:

500 g šljiva (narezanih na četvrtine)

Mrvičasto tijesto:

150 g brašna
100 g šećera
1 navršak noža cimeta
100 g omekšalog maslaca ili margarina

1 Priprema:

Okrugli kalup za torte, Ø 26 cm, obložite papirom za pečenje, a rub kalupa namastite. Zagrijte pećnicu.

Električna pećnica oko 180 °C
Pećnica na vrući zrak oko 160 °C

2 Tijesto:

Za tijesto pomiješajte brašno i prašak za pecivo u zdjeli. Dodajte preostale sastojke za tijesto i miješajte mikserom najprije na niskoj, a potom oko 2 minute na najvećoj brzini sve dok ne dobijete glatko tijesto. Stavite tijesto u pripremljeni kalup za torte i poravnajte.

3 Nadjev:

Po tijestu raspodijelite četvrtine šljiva.



④ Mrvičasto tijesto:

Za mrvičasto tijesto pomiješajte brašno, šećer i cimet. Dodajte maslac i mikserom izradite krupne mrvice tijesta. Raspodijelite po šljivama.

Pecite kolač u donjoj trećini prethodno zagrijane pećnice oko 50 minuta.

Električna pećnica oko 180 °C
Pećnica na vrući zrak oko 160 °C
Nivo pećnice donja trećina
Vrijeme pečenja: oko 50 Minuta

Izvadite kalup iz pećnice, odvojite rub kalupa i ostavite kolač da se ohladi na rešetki za kolače.

recipe.tip.from.the..

- Umjesto šljiva mogu se, ovisno o sezoni, upotrijebiti marelice, breskve ili jabuke. Radite li kolač u limu za pečenje kolača, smjesu udvostručite.

