

# Kolač od šljiva s mrvicama

Brzi kolač od šljiva s mrvicama i cimetom

oko 12 komada



uspjeva lako



do 40 Min.



## Sastojci:

### Tijesto "Sve u jedan":

120 g glatkog brašna (prosijanog)  
1 razom puna žličica Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo  
120 g šećera  
1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera  
1 omot Dr. Oetker Finesse korice limuna  
125 g mekog maslaca  
2 jaja (veličine M)

### Nadjev:

600 g šljiva (bez koštica, podijeljenih na četvrtine)

### Mrvičasto tijesto:

80 g glatkog brašna (prosijanog)  
50 g šećera  
1 vrh noža cimeta  
60 g maslaca (hladnog)

## 1 Smjesa „Sve u jedan“:

U posudi pomiješajte brašno s praškom za pecivo. Zatim dodajte redom ostale sastojke i mikserom (metlicama) izradite glatku smjesu. Smjesu stavite u kalup za torte (Ø 26 cm) obložen na dnu papirom za pečenje i poravnajte. Narezane šljive, s unutarnjom stranom okrenutom prema gore, raspodijelite po smjesi u obliku lepeze.

## 2 Mrvičasto tijesto:

Za mrvice prosijajte brašno po radnoj površini. Dodajte ostale sastojke, ručno izmijesite u mrvice i raspodijelite po šljivama.

## 3 Stavite kalup u sredinu zagrijane pećnice.

**Električna pećnica 180 °C**  
**Pećnica na vrući zrak 160 °C**  
**Vrijeme pečenja: oko 50 Minute**

Tip from the Test Kitchen

- Za kolač se, po želji, mogu upotrijebiti različite vrste šljiva.