

Kolač od šljiva



- Za tijesto:
- 250 g glatko brašno
- 125 g šećera
- 150 g margarina/putra
- 1 jaje
- 1/2 MŽ soli
- 1/2 MŽ cimeta
- 1/2 MŽ vanilije (vanil šećera)



- Za posip:
- 150 g margarina/putra
- 125 g šećera
- 150 g glatko brašno
- 1 MŽ cimeta
- 1/2 MŽ soli
- 100 g listića badema



Brašno stavite na radnu ploču i u sredini napravite rupu u koju stavite jaje i na listiće narezani HLADNI putar. Dodajte zimet, sol i vanil šećer.

Sve skupa izradite u glatko tijesto. Pokijte i ostavite u hladnjaku pol sata da odahne.



U međuvremenu napravite posip, od brašna, hladnog putra, šećera te dodajte polovicu badema i 1 MŽ cimeta.

Izradite rukama da izgleda ko male, nepravilne grudice.



Tijesto izvadite iz hladnjaka, te ga razvucite u formu za pečenje. Rub tijesta mora biti do vrha forme. Tijesto ispikajte vilicom.

Šljive prepolovite te posložite po tijestu. Ako su jako kisele, pošećerite ih. Po šljivama posipajte posip i ostatak badema naribanih na listiće.



Pecite na 190°C 45 minuta. Ako kolač bude tijekom pečenja pre brzo tamnio, pokrijte ga alu folijom.



Svijetlana[©] www.moja-kuhinja.com[®]