

# Kolač sa šljivama i hrskavim posipom



NAČIN PRIPREME  
Srednje složena priprema



VRIJEME PRIPREME  
30 - 60 min

## Sastojci

### Za biskvit:

1 jaje  
100 g šećera  
300 g K Plus čvrstog jogurta  
65 g ulja  
Korica 1 limuna  
1 žličica ekstrakta vanilije  
sol  
300 g glatkog brašna  
1 Sweet chef prašak za pecivo  
500 g neočišćenih šljiva

### Posip:

60 g K Plus maslaca  
30 g Garden Good badema  
35 g glatkog brašna  
25 g zobenih pahuljica  
60 g šećera  
½ žličice cimeta



U multipraktiku miksajte hladni maslac, bademe, brašno, zobene pahuljice, šećer i ½ žličice cimeta. Dobivenu mrvičastu smjesu čuvajte u zamrzivaču.

Pjenjačom pomiješajte jaje, šećer, jogurt i ulje te im dodajte koricu jednog limuna, ekstrakt vanilije i prstohvat soli. Prosijte brašno s praškom za pecivo pa dodajte u mokre sastojke. Miješajte dok niste dobili čvrstu smjesu pa je prebacite u okrugli pleh za pečenje, promjera 24 cm, i zagladite špatulom. Po vrhu složite šljive koje ste narezali na četvrtine i ravnomjerno razmrvite posip po vrhu.

Pecite u pećnici zagrijanoj na 180°C 45 minuta.

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici

