

Ingrediencie

4 vajcia, 1 hrnček kryštálového cukru, 1/2 hrnčeka oleja, 1 téglik bieleho jogurtu, 4 lyžice mlieka, 2 hrnčeka polohrubej múky, 1 prášok do pečiva, 2 lyžice rumu, štipka soli, 600 g vykôstkovaných sliviek, trochu mletej škorice, práškový a vanilkový cukor na posypanie

Postup

Vajce a cukor vyšľaháme do hustej peny. Postupne doň vmiešame múku s práškom do pečiva a štipkou soli, jogurt zmiešame s mliekom, olejom a rumom. Všetko spolu dobre vymiešame. Cesto vylejeme na plech vystlaný papierom na pečenie. Na cesto rozložíme slivky, ktoré poprášime škoricom, podľa potreby a cukrom. Pečieme pri teplote 180 stupňov dozlatista. Po vychladnutí koláč posypeme zmesou práškového a vanilkového cukru.

