

TORTA SA ŠLJIVA

450 g brašna
1/2 žličice praška za pecivo
1/2 žličice sode bikarbone
1/2 žličice soli
4 jaja
100 g šećer
300 g meda
350 ml maslinovog ulja
1/2 žlice arome vanilije
310 ml mlijeka
20-ak šljiva
cimet
vanilin šećer
kiselo vrhnje za posluživanje

Zagrijete pećnicu na 180 C.

Namastite i pobrašnite okrugli kalup za tortu.

Mikserom pjenasto izradite jaja i šećer.

U prikladnu posudu prosijte brašno pomiješano sa praškom za pecivo, sodom bikarbonom i soli.

U pjenastu smjesu jaja umiješajte med, maslinovo ulje i mlijeko. Umiješajte i prosijanu smjesu sa brašnom.

Istresite u pripremljeni kalup za tortu i zagladite površinu.

Na vrh složite šljive kojima ste prethodno izvadili koštice.

Svaku šljivu posipajte sa malo cimeta i vanilin šećera.

Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici 1 sat.

Ostavite da se malo ohladi pa narežite.

Po želji poslužite sa malo kiselog vrhnja.