

Kolac sa šljivama (4)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**margarina
- **180 g**šecera
- **4**jajeta
- **350 g**brašna
- **200 g**šecera u prahu
- **1 kg**šljiva

Priprema

Umutiti margarin, šecer, žumanca i brašno. Razvaljati testo u pleh namazan i podici ivice. Poreati ocišcene šljive, pritisnuti u tesno i staviti da se pece na 200 stepeni 15 minuta. U mešuvremenu umutiti belanca sa šcerom u prahu i staviti preko polu pecenog kolaca i vratiti još 10 minuta. Kad se ohladi seci na kocke i služiti.

Savet