

Talasi od šljiva



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **200 g** brašna
- **150 g** šecera
- **150 g** margarina
- 3 jajeta
- **1 kesica** prašak za pecivo
- **narendana** koralimuna

Za fil:

- **500 g** slatke pavlake
- **1 šolj** mleka
- **200 g** neslanog sira
- **1 kesica** želatina

Priprema

Margarin izmutiti sa šecerom i dodati jedno po jedno žumance.

Brašno pomešati sa praškom za pecivo i narendanom korom limuna i dodati smesi.

Belanca posebno izmutiti u cvrst sneg i pomešati sa prethodno sjedinjenim sastojcima.

Kalup obložiti sa pek papirom i preko izliti gotovu smesu za koru. Preko poreajte prepolovljene šljive, a u svaku šljivu dodajte po malo šecera.

Pecite u zagrejanoj rerni na 200 stapani 20 minuta. Proverite cackalicom da li je peceno, a šljive treba da puste malo soka. Izvadite iz rerne i ostavite da se ohladi. Za to vreme naravite fil.

Slatku pavlako pomešajte sa mlekom i mutite. Dodajte sir i još malo mutite. Želatin izmešajte sa vodom po uputstvu sa kesice i dodajte umucenoj pavlaci. Promešajte pažljivo i resporedite preko pecene kore sa šljivama. Ostavite da se ohladi i stegne.

Savet