

Kolac sa šljivama



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- 120 g margarina
- 120 g šećera
- 4 žumanca
- 400 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 70 ml mleka

Fil:

- 4 belanaca
- 150 g šećera
- 50 g mlevenih oraha
- 1 kašika prezli

...i još:

- 500 g šljiva

Priprema

Testo: Od navedenih sastojaka (margarin da bude na sobnoj temperaturi) zamesiti testo. Odmah ga podeliti na pola. Jednu polovinu oblikovati u vidu lopte i ostaviti u zamrzivac. Od druge polovine, u plehu (vel. 33x 20) rukama oblikovati koru. Slobodno koru, deo po deo, oblikovati u plehu.

Šljive, rasecenim delom, poslagati po kori.

Fil: Umutiti belanca sa šećerom u cvrsti sneg. Dodati mlevene orahe i prezle, sjediniti i sipati preko poreanih šljiva.

Preko fila, testo iz zamrzivaca, krupno narendati i staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 170 stepeni.

Peceni kolac ohladiti, pa iseci na kocke. Po želji, mogu se posuti šećerom u prahu.

Savet