

## **Kolac od šljiva (2)**

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- 250 g brašna
- 1 prašak za pecivo
- 3 žumanca
- 200 g margarina
- 200 g šecera
- 2 vanil šecera
- 2 dl mleka
- 2 kašike kakaoa

#### **Nadev:**

- šolja prezle
- 1 kg šjiva
- 100 g šecera

#### **Sneg:**

- 3 belanca
- 150 g šecera u prahu
- sok od pola limuna
- 1 vanil šecer

### **Priprema**

Brašno izmešati sa praškom za pecivo, zatim dodati 3 žumanca, 200 g margarina, 200 g šecera, vanil šecer, 2 kašike kakaoa i sve izmešati sa 2 dl mleka.

Ovu smesu ostaviti pola sata.

Preko ovog testa poreati ocišcene šljive, posuti šecerom 100 g i mrvicama i peci.

Odozgo staviti sneg od 3 umucena belanca, šecera u prahu, limunovog soka i vanil šecera i dopeci odnosno

osušiti.