

Kolac sa šljivama (4)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

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

Priprema

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

Savet