

## ***Radmilin šnit***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 200 g brašna
- 150 g butera
- 80 g šecera
- 1 jaje
- 1/2 kesice praška za pecivo
- strugana kora od 1 limuna
- džem od kajsija

#### **Nadev:**

- 150 g oraha
- 150 g šecera
- 150 g suvog groža
- 1 šoljica mleka

#### **Preliv:**

- 3 jajeta
- 60 g šecera
- 60 g brašna
- strugana kora od 1 limuna

### **Priprema**

Od navednih namirnica zamesiti testo. Tepsiju namazati masnocom posuti brašnom, pa staviti testo. Peci u zagrejanj rerni. Kada je testo upola ispeceno, izvaditi testo iz rerne, premazati ga džvmom, zatim staviti nadev, vratiti kolac u pecnicu još oko 5 minuta, pa ga ponovo izvaditi i preliti prelivom, i vratiti da se do kraja ispece. Pecen kolac iseci na kockice, pa služiti.

Nadev: 150 grama mlevenih oraha pomešati sa šecerom, dodati grože i mešati, dodati mleko i sve dobro umešati i filovati kolac.

Preliv: Ulupati jaja sa 60 grama šecera, dodati brašno i koru od 1 limuna, sve dobro umutiti i preliti kolac.