# *Kolac sa šljivama*

težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

**Testo:**

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

**Fil:**

- **4**belanaca
- **150 g**šecera
- **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 šecerom 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 šecerom u prahu.

## Savet