

Kolac od šljiva (2)

Sastojci

Testo:

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

Nadev:

- šolja prezle
- 1 kg šjiva
- 100 g šećera

Sneg:

- 3 belanca
- 150 g šećera u prahu
- sok od pola limuna
- 1 vanil šećer

Priprema

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

Ovu smesu ostaviti pola sata.

Preko ovog testa porežati očišćene šljive, posuti šećerom 100 g i mrvicama i peci.

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

osušiti.