

## ***Slatki hamburgeri***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **35** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovan**jelisnatog testa
- **1**jaje
- **500 g**šljiva
- **200 g**šlaga
- **200 g**šecera

### **Priprema**

Lisnato testo rastanjiti na debljinu prsta i vaditi okruglom cašom krugove. Poreati u podmazan pleh i izbosti viljuškom na nekoliko mesta kako ne bi puno narasli pa premazati umucenim jajetom i peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni dok blago ne porumene. Šljive iseckati na sitne komade, sastaviti sa šecerom i kuvati na tihoj vatri da se delimicno raspadnu. Skloniti sa šporeta i ohladiti.Šlag penasto umutiti. Na jedan krug pecenog testa staviti šlag preko njega šljive pa preklopiti sa drugim krugom i ukrasiti šlagom.

### **Savet**