

Železnicianske šnite



Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 500 g šecera
- 100 g margarina
- 2 dl mleka
- 1 prašak za pecivo
- 300 g brašna
- 2 kašike kakaoa
- 6 kašika džema od kajsije
- 1 kašika limunovog soka

Priprema

4 žumanca penasto umutiti sa 200 g šecera (oko 3-4 minuta, pa dodati 100 g omekšalog margarina i još malo mutiti. Na kraju dodati 2 dl mleka i 300 g brašna, pomešanog sa praškom za pecivo.

Smesu podeliti na dva jednaka dela i u jedan deo dodati 2 kašike kakaoa.

U pleh sipati jednu kašiku tamne smese, pa jednu svetle, tako da ispadne šareno. Kolac peci oko 20 minuta na 200 stepeni.

Kada je pecen izvaditi i premazati džemom.

Umutiti 4 belanaca u cvrst sneg sa 1 kašikom limunovog soka i 300 g šecera, pa premazati preko džema.

Vratiti kolac u rernu, da se belanca osuše oko 40 minuta na 50 stepeni.