

Štrumfovi



Sastojci

Potrebno je:

- 3 jaja
- 1 caša šecera (od jogurta)
- 1 caša ulja
- 1 prašak za pecivo
- 2 kašike kakaoa
- 1 caša mleka
- 2 caše brašna
- 1 šlag
- malo pekmeza ili džema

Priprema

Dobro umutiti jaja sa šecerom, dodati ulje, mleko, brašno sa pecivom i kakao. Ispeci koru i ostaviti da se ohladi. Napraviti sirup od jedne caše vode i jedne caše šecera. Hladnu koru preliti vrucim sirupom.

asom vaditi kolutove i staviti na poslužavnik. Ostatak kore (parcici koji su ostali izmedju kolutiva) izmrviti i pomešati sa 3-4 kašike pekmeza ili džema. Na svaki kolutic naneti smesu i preko šlag.

U šlag može se dodati i izrendana cokolada.