Zimska carolija

Sastojci

Za koru:

- 5 jaja
- 5 kašike brašna
- 5 kašike šecera
- 1/2 praška za pecivo
- 2 kašike kakaoa

Za prelivanje kore:

- 2 dl vode
- 100 g šecera
- korica limuna ili malo ruma

Za fil:

- 7 dl mleka
- 2 pudinga od vanile
- 200 g kokosa
- 250 g margarina

Za glazuru:

- 100 g cokolade
- malo maslaca

Priprema

Postupak pripreme: Umutiti jaja, zatim dodati šecer, brašno, prašak za pecivo, kakao, jaš malo mutimo, zatim izlijti u tepsiju i staviti u rernu da se pece na 220 stepeni, nekih 20 minuta.

Za to vreme, dok se kora pece, pripremiti preliv od vode, šecera i limunove korice.

Kada je kora pecena, izvaditi i zaliti sa prelivom, pokriti i ostaviti da se prohladi.

Skuvati 2 pudinga u 7 dl mleka, da bude cvršci, dodati margarin i kokos, promešati dobro i možete ga staviti na koru, i na kraju napraviti finu glazuru od cokolade.

Kolac je gotov.