

Tuniski kolac

Sastojci

Potrebno je:

- 10 jaja
- 20 kašika šecera
- 6 kašike džema od kajsija
- 10 kašika brašna
- 200 g seckanih oraha
- 6 dl mleka
- 250 g margarina
- 4 vanilin šecera
- 1 šlag

Priprema

10 belanaca umutiti u cvrst sneg, pa dodati 10 kašika šecera i mutiti dok se šecer ne istopi. Polako dodavati 4 kašike brašna i 6 kašika džema od kajsije, pa sjediniti kašikom, da se belanca ne bi spustila.

Pleh obložiti papirom za pecenje, pa po njemu posuti seckane orahe, a preko oraha umucenu smesu za koru. Peci oko 40 minuta na 150 stepeni, da kora dobije svetlo braon boju.

Kada je kora pecena i prohladjena, okrenuti je na tacnu, tako da orasi budu gore.

Za krem: Umutiti 10 žumanaca, 6 kašika brašna i dodavati mleka po potrebi, da smesa bude kao za palacinke. Smesu za krem skuvati u preostalom mleku u koje se doda 10 kašika šecera i 4 vanilin šecera.

Kada se krem ohladi u njega dodati 250 g razmucenog margarina i dobro sjediniti.

Hladan krem naneti preko oraha i ukrasiti kolac sa predhodno umucenim šlagom.