

# **Šuskavac kolac**



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Kora:**

- 3žumence
- **1 mala šoljica**šecer
- **1 mala šoljica**ulje
- **1 mala šoljicagriza**
- **1 mala šoljicabrašna**
- **1 mala šoljicajogurta**
- **1 kesicapršak za pecivo**
- **1 rendana korali**mun

### **Premaz:**

- **6 kašikadžem od šljiva**

### **Fil:**

- **4belance**
- **8 punih kašika**šecer
- **1 kesicavanil** šecer

## **Priprema**

Mutiti žumanca i šecer, zatim dodati ulje, griz, jogurt, brašno, prašak za pecivo i rendanu koru limuna.

Posebno umutiti fil od belanaca i šecera.

Peci koru 20-ak minuta na tihoj vatri i kada porumeni, izvaditi i premazati džemom. Zatim preko džema naneti fil i ostaviti da se pece na tihoj vatri dok belanca ne krskaju.

### **Savet**

Za ovaj kola je veoma važno da jaja budu sveža, da bi suskavac lepo hrskao.