

Turski kolac



Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 14 kašika šecera
- 10 kašika ulja
- 10 kašika mleka
- 10 kašika brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 limun
- džem od kajsija

Priprema

Umutiti 4 žumanca sa 10 kašika šecera, tome dodati koru od jednog limuna, 10 kašika ulja, 10 kašika mleka, 10 kašika brašna pomešanim sa kesicom praška za pecivo. Zatim ulupati sneg od 2 belanca, pa dodati ovoj masi. Sipati masu u tepsiju i peci na umerenoj temperaturi. Gotov kolac premazati džemom od kajsija i snegom od 2 belanca koji je skuvan na pari sa 4 kašike šecera. Ohlacen kolac seci na kockice.