Zimski Kolac-Lambada

Sastojci

Za koru:

- 5 jaja
- 5 kašika brašna
- 5 kašika šecera
- 1 kašika vruce vode
- 1 kašika ulja
- 1/2 praška za pecivo

Preliv za koru:

- 500 ml vode
- 200 g šecera
- pekmez od kajsije (po želji, ako hocete da premažete preko ohladjenog preliva)

Žuti fil:

- 1 l soka od jabuka
- 2 kesice praška za puding od vanile
- šecer
- **Dekoracija:**
- šlag
- cokolada

Priprema

Klasicna, ulupajte šne od belanaca, dodajte šecer, žumanca, brašno, vodu, ulje i pola kesice praška za pecivo. Pripremite tepsiju, namastite je, pobrašnavite je, i izlijte testo. Pecite na 180 C.

Vodu i šecer prokuvajte oko 5 minuta, a potom izlijte sirup preko ohlaene kore. Možete je potom premazati pekmezom od kajsija.

Jedan deo soka npr. 1 dl izdvojte i zajedno sa šecerom i pudingom rastvorite. Ostatak stavite u šerpicu da kuva. Kada provri, umešajte puding.

Tako vruce izlijte preko kore. Ohladjen fil prekrijte šlag penom i narendanom cokoladom.