

Zimski Kolac-Lambada



Sastojci

Za koru:

- 5 jaja
- 5 kašika brašna
- 5 kašika šecera
- 1 kašika vruće 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
- šećer
- **Dekoracija:**
- šlag
- čokolada

Priprema

Klasična, ulupajte šne od belanaca, dodajte šećer, 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 šećer prokuvajte oko 5 minuta, a potom izlijte sirup preko ohlađene kore. Možete je potom premazati pekmezom od kajsijsa.

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

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