

Refresh kolac



Sastojci

Potrebno je:

- 5 jaja
- 5 kašika šecera
- 1 prašak za pecivo
- 250 g kora za pitu
- 50 g maka
- 200 g mlevenih oraha
- 100 g seckanih oraha
- 1 l mleka
- 2 pudinga od vanile

Šerbet:

- 600-700 ml vode
- 300-400 g šecera

Posipanje:

- malo mlevenih oraha
- malo rendane cokolade

Priprema

Umotiti 5 belanaca sa 5 kašika šecera u cvrst sneg, dodati žumanca, pecivo, sitno iscepkane kore (kao kad pocepate papir, na kom piše ono što vas nervira :), orahe, mak.

Sjediniti varjačom smesu, pažljivo i sipati u nauljen pleh. Peci na 220 C oko 30 minuta.

Skuvati šerbet od 600-700 ml vode i 300-400 g šećera. Preliti vruć kolac mlakim šerbetom.

Skuvati 2 pudinga od vanile i topao izručiti na kolac.

Posuti mlevenim orasima i rendanom čokoladom.