

Bosanski sevdiah (lažni)



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** jajeta
- **150 g** prah šecera
- **125 g** putera
- **1** limun (korica)
- **120 g** pšenice griza
- **30 g** brašna
- **1** prstohvat soli
- **250 ml** slatke pavlake

Sirup:

- **250 g** šecera
- **1** vanilin šecer
- **300 ml** vode

Priprema

Odvojiti žumanjke od bjelanjaka. Umutiti žumanjke i šecer u prahu. Dodati omekšao puter i ribanu koricu limuna, pa sve izmiksati. U smjesu dodati griz i brašno, pa sjediniti. Posebno umutiti slatko vrhnje, kao i bjelanjake i prstohvat soli. Sjediniti pažljivo slatko vrhnje sa smjesom od žumanjaka; na kraju pažljivo umiješati i snijeg od bjelanjaka.

Sipati smjesu u pleh (nekih 35x25 cm), premazan puterom i posut brašnom. Peci na 180 C oko 25 minuta.

Sirup: sjediniti šećer, vanilin šećer i vodu, pa kuhati 5 minuta. Pecen kolac preliti toplim sirupom. Ostaviti da se ohladi i upije sirup, prvo na sobnoj temperaturi, pa u frižideru. Rezati na kockice...

... pa poslužiti!

Original recept iz "Velikog narodnog kuvara"...

... i fotografija deserta, koji (u Bosni i Hercegovini) predstavlja original bosanski sevdiah, a koji se u potpunosti razlikuje od gore navedenog! Iz tog razloga je u nazivu recepta - lažni!

Savet