

Sandokan



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g tankih kora
- 250 g mlevenih oraha (ili maka)
- 100 g suvog grožđa

Fil:

- 1 čaša jogurta (od 2 dl)
- 1 čaša ulja
- 2 čaše šećera
- 3 jajeta
- 2 vanilin šećera
- 1 prašak za pecivo

Sirup:

- 1 čaša vode
- 1 čaša šećera

Priprema

Smesu za fil ulupati mikserom, prvo jaja sa šećerom, pa dodavati ostale sastojke.

Tepsiju namazati uljem pa režiati: prvo kora, zatim fil, ponovo kora, mleveni orasi (ili mak), grožđice, (prethodno ih potopiti u malo ruma ili vodu), kora, fil, kora, orasi i grožđice....ponavljati do kraja, s tim da predzadnja kora, bude premazana filom, a zadnja uljem.

Pre pečenja kolac oštrom nožem iseci na kocke. Peci na 200 stepeni dok ne dobije zlatu koricu.

Skuvati sirup i vruć kolac preliti vrućim sirupom.