

Šuskavac kolac



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 3žumence
- 1 mala šoljicašecer
- 1 mala šoljicaulje
- 1 mala šoljicagriza
- 1 mala šoljicabrašna
- 1 mala šoljicajogurta
- 1 kesicaprašak za pecivo
- 1 rendana koralimun

Premaz:

- 6 kašikadžem od šljiva

Fil:

- 4belance
- 8 punih kašikašecer
- 1 kesicavanil šecer

Priprema

Mutiti žumanca i šecer, zatim dodati ulje, griz, jogurt, brašno, prašak za pecivo i rendanu koru limuna.

Posebno umutiti fil od belanaca i šecera.

Peci koru 20-ak minuta na tihoj vatri i kada porumeni, izvaditi i premazati džemom. Zatim preko džema naneti fil i ostaviti da se pece na tihoj vatri dok belanca ne krskaju.

Savet

Za ovaj kola je veoma važno da jaja budu sveža, da bi suskavac lepo hrskao.