

Revani kolač

Testo

5 jaja
100 g šećera u prahu
100 g brašna
100 g griza
8 g praška za pecivo
3 g krupne morske soli
20 g margarina sa maslacem

Šerbet

1 l vode
1250 g šećera
 $\frac{1}{2}$ limuna

Dekoracija

250 g slatke pavlake
30 g maka
30 g kokosa
30 g pistaća
10 g cimeta

Način pripreme

U šerpu sipati šećer, vodu i jednu polovinu limuna sečenu na kriške. Kuvati dok se šećer ne otopi. Skuvani šerbet ostavi da se hladi.

Za testo odvojiti belanca od žumanaca. Belanca umutiti sa malo soli i polovinom šećera u prahu. Žumanca umuti sa preostalim šećerom, brašnom, grizom i praškom za pecivo. U žumanca dodati umućena belanca. U podmazan pleh izliti pripremljeno testo. Testo peći na 180 stepeni i nakon toga , dok je još vruće, preliti ohlađenim šerbetom.

Kolač servirati sa šlagom od umućene slatke pavlake, makom, kokosom i pistaćima. Dekorirati cimetom.