

Štrumfete



Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 4 šoljice šecera
- 4 šoljice ulja
- 4 šoljice mleka
- 1 prašak za pecivo
- 1 kašika kakaoa
- 4 šoljice brašna (ako treba dodati još malo)

Za fil:

- 1 caša mleka
- 1 caša šecera
- 1 caša vode
- 150 g mlevenih oraha
- 150 g margarina
- ostatak kore

Ostalo:

- 1 šlag
- plava boja (za šlag)
- šarene mrvice (za ukrašavanje)

Priprema

Umutiti sve sastojke i ispeci koru. Kada se kora ohladi, preliti gustim sokom (po sopstvenom izboru, ne

previše), pa kašicom vadite krugove, a ostatak izdrobite i stavite u fil.

Mleko, šećer i vodu malo ukuvati, dodati margarin i još malo kuvati, dodati mlevene orahe i ostatak od kore.

Umutiti šlag, pa podeliti na dva dela, u jedan deo dodati plavu boju za šlag, jedan ostaje beo.

Na svaki krug staviti fil, beli šlag, pa preko plavi šlag.

Može se ukrasiti šarenim mrvicama ili na vrhu staviti po jednu višnju.

Kolacici su vrlo ukusni i deca ih obožavaju.