

ČUPAVI KOLAČ

- 5 jaja
- 400 gr. mekog brašna
- 250 gr. cukra
- 3 velike žlice miješane marmelade
- 200 gr. oraha
- 2 vanilj šećera
- 1 prašak za pecivo
- korica limuna



Umutite pjenasto maslo sa 5 žumanaca, 4 žlice šećera, 2 vanilj šećera i korice limuna. Masi dodajte 400 gr. brašna sa jednim praškom za pecivo. Tijesto dobro izmiješati i podijeliti na dva dijela. Jedan dio rastanjiti na nauljenu i pobrašnjenju tepsiju, a drugi dio podijeliti u dva dijela i staviti u zamrzivač.

5 bjelanaca umutiti sa 250 gr. cukra. Masi dodati 3 velike žlice marmelade i sitno isjeckane orahe (ne samljevene).

Polovicom ovog nadjeva premazati rastanjenu podlogu, pa preko izribati jednu lopticu tijesta, zatim ponovo nadjev, pa drugu lopticu tijesta. Pecite 40 minuta na 180 do 200° C i kad je gotovo pospite štaub šećerom.

