

BOSANSKI SEVDIDŽAN

Sastojci:

4 jaja
150 g prah šećera
125 g omekšalog putera
sturgana korica jednog limuna ili tri kapi esencijalnog ulja limuna
120 g griza
30 g brašna
1/3 kašičice soli
250 ml slatke pavlake

za preliv

250 g šećera
300 ml vode
šipka vanile ili jedna ampula vanila ekstrakta

Postupak:

1. Žumanca umutiti sa prah šećerom, dodati omekšali puter i koricu limuna pa promutiti još malo zajedno. U smesu dodati griz, brašno i so, promešati ručno pa mikserom kratko. Na kraju dodati umućenu slatku pavlaku i umućen šam od belanaca, opet prvo ručno sjediniti, i tek kratko mikserom da se smesa ujednači.
2. Pleh 35 x 25 namazati uljem ili puterom, posuti brašnom, izliti smesu i poravnati je. Peći oko 20-25 minuta na 180°C (ili duže ako je pleh manji, tj. kolač viši), dok ne porumeni po površini.
3. Za to vreme spremiti preliv. U 300 ml vode sipati 250 g šećera i šipku vanile, pa kuvati do vrenja i još pet minuta. Pečen kolač preliti vrućim sirupom, ostaviti da upije i da se ohladi na sobnu temperaturu pa prebaciti u frižider. Seći na male kocke, služiti rashlađeno.

Izvor:

<http://www.proverenirecepti.com/2016/11/bosanski-sevdidzan.html>