

Šareni kolac (3)



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **70** gmasti
- **120** g šecera
- **90** g brašna
- **1** kesica prsačka za pecivo
- 3 jajeta

Fil:

- **200** g šecera
- **100** g cokolade za kuvanje
- **250** g mlevenih oraha

Priprema

Umutiti dobro 70 g masti sa 120 g šecera i 3 žumanca. Pomešati prašak za pecivo pomešati sa 90 g brašna pa dodati u smesu. Dobro promešati pa dodati sneg od 3 belanca. Opet varjacom polako promešati masu i sipati je u dobro podmazan i brašnom posut pleh i peci na 200 stepeni oko 30 minuta. Peceno testo izvaditi iz rerne pa ga premazati filom. Za fil uspinovati 200 g šecera sa 1 čašom vode pa u to dodati 100 g cokolade. Kad se cokolada lepo rastopi dodati 250 g mlevenih oraha, sve promešati i tako vrucuće sipati preko testa i premazati kolac. Ostaviti da se dobro ohladi, a onda seci na kocke ili štangle.

Savet