

Mrvicasti kolac sa grožem



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- **250** gmargarina
- **500** gbrašna
- **250** gšecera
- 2jajeta
- 1prašak za pecivo

Fil sa grožem:

- **1 kg**grožja bez semena
- **100** gcokolade
- 2kisele pavlake
- 2jajeta
- **5 kašika**šecera

Mrvicasta kora:

- **5 kašika**šecera
- **8 kašikaprezli**
- **1 kesicacimeta**
- **150** goraha
- **1vanilin** šecer

Priprema

Za prvu koru najpre mikserom umutiti 250 grama omekšalog margarina sa 250 grama šecera. U tu smesu dodati 2 cela jaja. Nakon toga u smesu rucno postepeno dodavati brašno i prašak za pecivo. Razviti testo u koru i staviti u podmazan pleh. Na koru celom površinom poredjati grože (ili drugo voće po želji) i preko voca narendati cokoladu. Zatim, preko toga posuti smesu od jaja, pavlake i šecera. Preko fila posuti (izmešano) prezle, šecer, cimet i vanilin šecer, i najzad posuti seckanim orasima. Peci u zagrejanoj rerni oko 60 minuta na umerenoj temperaturi.

Savet

Mrviastu koru poravnati rukom kako bi se suvi sastojci sjedinili u filu.