

Kolac Zlatni kljucik



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Tijesto:

- 6jaja
- 150 gšecera
- 100 gbrašno
- 2 kašikeulja
- 2 kašikemeda
- 2 kašiketople vode
- 3 kašikekakaoa u prahu
- 1/2praška za pecivo
- 1 šolja (200 ml)seckanih oraha

Krema:

- 1 konzervakuvanog kondenzovanog mleka
- 200 gputera
- 10 gvanile
- 2 šolji (200 ml)seckani oraha

Priprema

Za tijesto umutiti posebno bjelanjke, a posebno žumanjke – prvo same, zatim dodati šećer u žumanjke, ulje, 2 kašike meda rastvoriti u 2 kašike tople vode i takoe dodati u žumanjke. Sve dobro umješati sa mikserom. Dodati brašno, prašek za pecivo i kakaoa u prahu, umješati, na kraju umješati i snijeg od bjelanjaka. Onda dodati orah i još umješati. Testo ce bude kao guste krem. Stavite testo u podmazanu tepsiju (25x30cm) i pecite u predhodno zagrijanoj rerni na 190 stepeni C, 30-ak minuta (zavisi od rerne). Za kremu umešajte buter, vanilin, kuvano

kondenzovano mleko sa mikserom.(kuvano kondenzovano mleko dodajte postepeno). Malo ohlaeni biskvitni fil podeliti na dve jednakih biskvitni kori. Donju koru malo natopite sirupom, premazati sa kremom i obilato posute sa orasima. Odozgo staviti drugu biskvitnu koru, i takoe premazati sa kremom i posute sa orasima. Ostaviti na hladno.

Savet