

## **Kolac sa orasima (2)**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- 2žumanceta
- **50** gšecera
- **100** gmargarina
- **350-400** gbrašna

#### **Za fil:**

- 2jajeta
- **100** gšecera
- **1** kašikaruma
- **1** kašikasoka od breskve
- **150-200** gmlevenih oraha

#### **Još:**

- džem od kajsije

#### **Premaz:**

- **150** gšecera u prahu
- **2** kašikesoka limuna
- malotople vode

## **Priprema**

Umesiti testo od sastojaka, staviti na hladno na 1-2 sati. Testo podeliti na pola i razvuci velicine pleha.

Za fil belanca umutiti u sneg, žumanca umutiti sa šecerom umesati rum, sok, orahe i sneg od belanaca.

Prvo testo staviti u pleh, premazati džemom staviti fil i poklopiti drugim testom. Peci na 180 stepeni 30 minuta.

Za premaz mikserom izmesati šefer u prahu, sok limuna i vodu i premazati preko ohlaenog kolaca.

## **Savet**

Umesto soka od breskve možete staviti umesto jedne dve kašike ruma ili sok po želji. Kola je najbolji ako odstoji jednu no.