

Grčka alva



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za podlogu:

- **150 g** seckanih oraha

Za testo:

- **4** jajeta
- **220 g** pšenicenog griza
- **malosoli**
- **4 kašike** kristal šećera
- **1 ravna kašica** praška za pecivo
- **1 ravna kašika** cimeta u prahu
- **100 ml** ulja
- **100 ml** mleka

Za preliv:

- **450 g** kristal šećera
- **1/2** limuna-sok
- **150 ml** vode

Priprema

Orahe sitno iseckati, može i blenderom. Pšenični griz pomešati sa praškom za pecivo i cimetom. Tepsiju unutrašnjih dimenzija 28x20 cm namazati margarinom i obložiti papirom za pečenje. Papir za pečenje, dno i

stranice namazati margarinom, te celom površinom staviti seckane orahe (na papir prsta debljine). Priprema testa: Belanca sa malo soli mikserom umutiti u tvrd sneg, dodati šećer pa mikserom dobro umutiti. Dodati jedno po jedno žumance i mikserom umutiti. Dodati ulje i mleko i na kraju mešavinu griza, praška za pecivo i cimeta i dobro mikserom umutiti. Dobijenu smesu preliti u tepsiju na orahe.

Tepsiju sa testom staviti peci u zagrejanu rernu na 190 stepeni, te peci 20 minuta. Peceno testo lagano preruciti na tacnu za posluživanje posutu prezljima (da se ne bi lepilo) tako da dno bude okrenuto prema gore i skinuti papir za pečenje i pustiti da se malo ohladi.

Odmah rezati šnite velicine 7x3,3cm. (stranicu od 28cm na 4 dela po 7cm, a stranicu od 20cm na 6 delova po 3,3cm).

Lopaticom za kolace preneti šnite u tepsiju u kojoj se peklo testo (bez papira). U šerpicu staviti kristal šećer, soka od limuna i vodu i kuvati na jacoj vatri oko 5 minuta da se dobije srednje gust sirup. Vreo sirup preliti preko kolaca u tepsiji celom površinom i pustiti da se ohladi.

Savet

“Kopajui” po starim receptima u mojoj runo voenoj svesci naišla sam na veoma interesantan recept za grku alvu, po kojem sam napravila sam veoma ukusan, soan kola, a ujedno i jednostavan slatki kola.