Kolac sa orasima

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Patišpanj:

- **4**žumanceta
- **8 kašika**šecera
- **1 šoljica**mleka
- **8 kašika**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **150 g**margarina

Fil:

- **2 šoljice**mleka
- **3 kašike**šecera
- **150 g**mlevenih oraha

Šam:

- **4**belanceta
- **10 kašika**šecera

Priprema

Umutiti žumanca sa šecerom, dodati mleko, zatim brašno pomešano sa praškom za pecivo. Margarin izgnjeciti viljuškom (treba da bude sobne temperature) pa dodati umucenoj smesi i sve lepo sjediniti. Sipati u pleh obložen papirom za pecenje i peci na 200 stepeni. Kad se ohladi skinuti papir za pecenje. Fil: Mleko i secer

prokuvati pa dodati orahe. Dobro izmešati i premazati patišpanj.

Umutiti belanca sa šecerom, premazati preko fila.

Kratko zapeci u rerni.

Savet