

Piramida (2)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za kolac:

- **150 g**šecera
- **150 g**mlevenih oraħa
- **4**žumanca
- **80 g**šecera
- **150 g**margarina
- **1** listoblatne

Za glazuru:

- **50 g**cokolade
- **3** kašikeulja
- **1** kašikamargarina

Priprema

U 150 gr otopljenog šecera pržite oraħe dok ne porumene.

Kašikom izvadite oraħe i šecer u mokař plitak tanjir. Kada se oraši i šecer ohlade sameljite na mašini za oraħe.

4 žumanca sa 80 gr šecera dobro umutite i stavite na paru da se kuva, kada je gotovo skinite sa vatre i ostavite da se prohladi.

Margarin penasto umutite mikserom pa ga sjedinite sa ohlaenim žumancima, dodajte izlomljeni list oblatne i pržen šećer i orahe.

Sve dobro izmešajte.

Tako pripremljenu smesu sipajte u trouglasti kalup za kolace. Ostavite da odstoji u frižideru da se stegne.

Kada ocvrstne izvadite kolac iz kalupa i prelite ga glazurom od cokolade. Za glazuru otopite cokoladu sa 3 kašike ulja i jednom kašikom margarina.

Od gore možete ukrasiti šlagom. secite na parcad i služite.

Savet