

## **Starinski novitet**



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **1 kesica** suvog kvasca
- **300 ml** mleka
- **5 kašika** šecera
- **600 g** brašna
- **50 g** putera
- **1/2 kašice** soli
- **1** vanil šecer
- **3 kašike** ulja
- **1/2** limuna - kora

#### **Nadev:**

- **300 g** mlevenih oraha
- **250 g** šecera
- **1/2 tegledžem** od kajsija

### **Priprema**

Kvasac rastopite u malo mleka i dodajte 5 kašika šecera i malo brašna. U posudu za mešanje stavite sve sastojke i dodajte rastopljen kvasac pa umesite testo.

Ostaviti da raste oko sat vremena.

Naraslo testo podeliti na pet delova. Prvi deo rastanjiti na velicinu pleha pa ga staviti u podmazan pleh.

Rastanjiti na velicinu pleha pa ga staviti u podmazan pleh. Takvu koru premazati džemom. Orahe i šecer pomešati pa sa par kašika posuti preko džema.

Postupak ponoviti još tri puta. Poslednju petu koru rastanjiti i staviti u pleh. Tako spremlijen kolac ostaviti 45 minuta na topлом.

Zagrejati rernu na 200 stepeni. Probosti kolac na par mesta cackalicom pa staviti da se pece.

Ako gornja kora prerano potamni, stavite na nju alu foliju i pecite uobicajeno. Treba oko pola sata da bude gotovo. Kad se ispece ostaviti 5 minuta u otvorenoj rerni, zatim izvaditi, iseci nožem kocke, premazati kolac džemom, posuti orasima i vratiti u toplu iskljucenu rernu.

### **Savet**