

Srneca lea



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **150 g** margarina
- **150 g** šecera
- **6** jaja
- **150 g** brašna
- **100 g** čokolade
- **150 g** mlevenih oraha
- **80 g** marmelade
- ili gustog pekmeza od kajsija

Za fil:

- **200 g** šecera u prahu
- **150 g** margarina
- **1** limun (sok)

Za glazuru:

- **1** dl vode
- **150 g** šecera
- **90 g** čokolade
- **20 g** margarina

Priprema

Za testo margarin i šećer penasto umutite mikserom, zatim dodajte jedno po jedno 6 žumanaca i sve zajedno umutite dok se ne dobije fini krem.

okoladu izrendajte i pomešajte sa mlevenim orahom i brašnom, zatim to lagano dodajte umućenom margarinu.

Na kraju dobro ulupajte sneg od belanaca i polako špatulom umešajte u prethodno.

Pripremljenu smesu pecite u duguljastom rebrastom i podmazanom plehu u prethodno zagrejanoj rerni na temperaturi od 200 C oko 45 minuta.

Pecenu koru ostavite da se ohladi, a zatim je presecite vodoravno na dva dela, tako da se dobiju tri kore.

Za fil: Margarin i šećer penasto umutite i dodajte sok od limuna, sve zajedno izmešajte. Donju koru nakvasite sa malo mleka, premažite pekmezom.

Pa delom pripremljenog fila.

Preklopite drugom korom, pa i nju nakvasite mlekom, premažite pekmezom i stavite fil. Preklopite trecom korom, a zatim ceo kolac premažite ostatkom fila.

Za glazuru: Vodu i šećer kuvajte dok se ne dobije gusta masa.okoladu omekšajte na pari. Kada omekša dodajte margarin i mešajte dok se ne dobije glatka masa. U mlak sirup od šećera umešajte kašiku po kašiku mešavinu od cokolade. Ovom glazurom prelijte kolac.

Savet