Nanin kolac



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g**masti
- **2**jajeta
- **1 kesica**praška za pecivo
- **2 kesice**vanilin šecera
- **100 ml**mleka
- **300 g**šecera
- **850 g**brašna
- **po potrebi**džem od kajsija

Za fil:

- **200 ml**vode
- **150 g**šecera
- **2 kašike**kakaoa
- **100 g** mlevenih oraha
- **2 narandže**zamrznute bez kore

Priprema

Umutiti mast sa šecerom i vanil-šecerom, dodati jaja i mleko.

Dodavati postepeno brašno pomešano sa praškom za pecivo. Kada se umesi glatko testo, podeliti ga na dve jufke, pa jednu jufku podeliti na dva dela.

Oklagijom razvuci svaku jufku u pravougaone kore na papiru za pecenje i peci na prevrnutom plehu oko 15 minuta na 180 stepeni.

Gotove kore ostaviti da se dobro ohlade, pa vecu koru samleti na mašini za orahe.

Ušpinovati vodu sa šecerom dodati kakao, zatim dodati samlevenu koru i mlevene orahe. Na kraju dodati rendanu narandžu.

Filovati jednu koru premazati džemom, naneti fil, pa ponovo premazati džemom. Preklopiti drugom koru i nju premazati džemom.

Na kraju posuti mlevenim orasima.

Savet