

## *Posni rozen kolac*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **3** dl vode
- **300** g šecera
- **300** gmlevenih oraha
- **250** gmargarina

#### **Za glazuru:**

- **200** g prah šecera
- **3-4** kapi jective crvene boje
- **5** kašika vode

#### **I još:**

- **1** pakovanjerozen kora

### **Priprema**

Vodu i šecer staviti da prokuva, kad se šecer istopi dodati margarin i mešati dok se ne istopi. Dodati orahe i dobro promešati. Filom filovati rozen korice, poslednja korica se ne premazuje. Fil ce biti veoma redak.

Nafilovan kolac ostaviti da se stegne i opteretiti ga necim teškim.

Glazura: Sjediniti prah šecer, vodu i boju, dobro promešati kašikom da se dobije glatka smesa. Glazuru naneti na poslednju koru kolaca i ostaviti da se dobro stegne.

Rozen.

**Savet**