

## **Posni rozen kolac**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **3 dl**vode
- **300 g**šecera
- **300 g**mlevenih oraha
- **250 g**margarina

#### **Za glazuru:**

- **200 g**prah šecera
- **3-4 kapi**jestive crvene boje
- **5 kašikavode**

#### **I još:**

- **1 pakovanje**rozen 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**