Kolac sa lešnikom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Za prvo testo:

- **2**jajeta
- **2**belanceta
- **5 kašika**šecera
- **3 kašike**brašna
- **2 kašike**prženih mlevenih lešnika

Za drugo i trece testo:

- **200 g**margarina
- **280 g**brašna
- **2 kašike**kisele pavlake
- **2**žumanceta
- **2 kašike**šecera u prahu
- **2 kašike**prženih mlevenih lešnika

Za krem

- **4**jajeta
- **8 kašika**šecera
- **200 g**margarina
- **200 g**prženih mlevenih lešnika

Za premaz:

- šecer u prahu
- voda
- crvena boja za kolace

Priprema

Penasto umutiti jaja i belanca sa šecerom, umešati brašno i lešnike. Smesu uliti u nauljen brašnom posut pleh i peci na 200 stepeni oko 20-25 minuta.

U posudu staviti brašno dodati margarin, pavlaku, šecer u prahu, žumanca, lešnik i rukama umesiti testo. Podeliti na dva jednaka dela razvuci velicine tepsije i prvi staviti u nauljen brašnom posut pleh pa peci na 180 stepeni oko 20 minuta.Zatim ispeci i drugo testo.

Na pari umutiti žumanca i šecer i kuvati krem na pari sve vreme muteci, kad se malo zgusne umešati margarin i lešnike.

Na tacnu staviti prvo testo krem drugo testo krem i trece testo. Šecer u prahu dobro izmešati sa vodom i bojom za kolace pa premazati kolac.

Savet

Kola možete posuti šeerom u prahu ili preliti otopljenom okoladom.