

Nemacki kolac



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **350 g** brašna
- **2** jajeta
- **140 g** maslaca
- **50 g** šecera

Fil:

- **50 g** maslaca
- **30 ml** vode
- **200 g** oraha
- **4 kašike** džema od kajsija
- **300 g** čokolade

Priprema

Umutiti 150 g maslaca sa 50 g šecera. Dodati 2 jajeta.

Potom dodati 350 g brašna, umesiti mekano. Ostaviti testo da odstoji pola sata.

U šerpi zagrijati 2 kašike vode, 50 g maslaca i dodati 200 g oraha (pola seckanih, pola mlevenih). Pržiti 5 minuta. Ostaviti da se ohladi.

Razvuci testo, premazati džemom od kajsije, posuti prženim orasima. Peci na 200 C 20 minuta.

Seci na trouglove. Svaku ivicu umakati u otopljenu cokoladu.

Savet