

# **Juliška**



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **25** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **6**jaja
- **180** gšecera
- **4** kašikebrašna
- **4** kašikekakaa
- **1/2** kesiceprška za pecivo

### **Fil:**

- **1** dlmleka
- **200** gšecera
- **150** gmljevenih oraha
- **125** gmargarina

### **I još:**

- malocokolade

## **Priprema**

U zdelu staviti jaja, dodati šefer i mutiti mikserom dok se šefer ne otopi, dok ne pobeli. Zajedno pomešati brašno, kakao i prašak za pecivo, promešati kašikom. Dodati u smesu od jaja i sve lagano na najslabijoj brzini miksera promešati ili sa kašikom. U tepsiju staviti papir za pecenje, razliti smesu, poravnati i staviti u vrucu rernu da se pece na 180 stepeni. Posle dvadesetak minuta, probajte sa cackalicom ako je cackalica suva, kolac je

gotov. Izvadite biskvit i stavite da se ohladi. Kad se ohladio skinite papir za pecenje, biskvit stavite na tacnu . Fil. Mleko staviti u šerpicu sa šecerom, kad prokuva dodati mljevene orahe. Ohladiti. U zdelu staviti margarin malo izmešati mikserom, dodati ohlaene orahe i sve dobrooo izmešati mikserom. Fil naneti na piškotu. Naribati po površini cokolade. Jedan stari, ali jako dobar kolac. :)

## Savet