Kolac sa kafom i orasima



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **175 g**putera, na sobnoj temperaturi
- **75 g**oraha
- **175 g** šecera
- **50 ml**hladnog espresa
- **1 kašicica**sode bikarbone
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **3**jajeta
- **150 g**brašna
- **1 prstohvat**soli

Fil:

- **65 g**neslanog putera
- **125 g**šecera u prahu
- **40 ml**espreso

Priprema

Pripremimo sastojke.

Predgrejemo rernu na 180 stepeni C. Namastimo cetvrtastu tepsiju za hleb. Umutimo šecer i puter pa dodajemo jedno po jedno jaje. Posebno prosejemo brašno dodamo prašak za pecivo, sodu bikarbonu i prstohvat soli. Polako usipamo u masu sa puterom. Pri kraju rucno umešamo orahe od kojih smo 2 (3 samleli, a 1/3 sitno

iseckali i espreso). Sipamo u namašten pleh i pecemo 40 minuta.

Fil napravimo tako što umutimo puter i šecer u prahu, na kraju dodamo espreso i promešamo. Dekorišemo sa malo filom i stavimo nekoliko oraha ili ako želite možete orahe (ja sam dodala i malo badema) prvo karamelizovati. To uradite tako što malo istopite šecer, pa provucete na kratko orahe kroz njega i ostavite da se prohlade.

Ovako.

Savet

Idealan kola za poslepodnevnu kaficu sa prijateljima.