

# **Naliven kolac od oraha**



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 8 jaja
- 8 kašika šecera
- 3 kašike brašna
- 3 kašike griza
- 250 g oraha (pola mleveni pola seckani)

### **Za sirup potrebno:**

- 1 veca šolja šecera
- 1 veca šolja vode

### **Za ukrašavanje:**

- 200 g šлага
- 1 šaka seckanih oraha za posipanje

## **Priprema**

Umutiti belanca sa šecerom, dodati žumanca i sve umutiti mikserom. U tu smesu dodati brašno, griz i orahe. Sve izmešati kašikom. Masu izruciti u podmazan pleh i staviti u rernu na 180 stepeni da se pece.

Dok se kolac pece, ovamo staviti šecer i vodu da se ušpinuje sirup. Kad je kolac gotov, vruc preliti sa sirupom i ostaviti da se ohladi.

Ukrasiti sa šlagom, i po vrhu posuti seckanim orasima.