

## **Svecani kolac**



### **Sastojci**

#### **Kora:**

- 7 jaja
- 7 kašika šecera
- 6 kašika oštrog brašna
- 1 prašak za pecivo

#### **Fil:**

- 2 dl mleka
- 4 kašike šecera
- 200 g mlevenih oraha
- 2 štanglice cokolade
- 4 žumanceta
- 4 kašike šecera
- 200 g margarina

### **Priprema**

Izmešati sastojke za koru, ispeci i kada se ohladi preseći na pola.

Mleko prokuvati sa 4 kašike šecera i dodati mlevene orahe i cokoladu.

Posebno umutiti žumance i 4 kašike šecera, pa sjediniti sa prethodnom masom i još malo prokuvati. Kada se fil ohladi, dodati 200 g umucenog margarina.

Filovati i ukrasiti sa narendanom cokoladom ili cokoladnim mrvicama. Prijatno!