

Tacin kolac



težina: **srednje**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kore

- **600 g** brašna
- **1** prašak za pecivo
- **2** jajeta
- **250 g** margarina
- **1** pavlaka
- **8** kašika šecera

Fil

- **0,5 l** mleka
- **18** kašika šecera
- **1** margarin
- **200 g** seckanih oraha
- **200 g** suvog groža
- **500 g** višanja

Priprema

Kore: Od smese za kore se peku 3 kore na poledjini tepsije (tepsiju samo pobrasnaviti). Peku se oko 5 minuta, da ostanu bele.

Fil: U 0,5l mleka staviti 18 kašika šecera. Kada provri, dodati 1 margarin i jednu od tri kore koje ste ispekli, izmrviti. Izmešati i dodati 200 g seckanih oraha, 200g suvog groža, oko 500g višanja. Fil ohladiti.

Prvu koru namazati pekmezom od kajsijsa, staviti fil, pa odgore ponovo staviti koru namazanu pekmezom od kajsijsa, ali da pekmez ide do fila. Odozgo ide glazura od cokolade, obavezno da odstoji 1 dan.

Savet

Ako bude previše mekano zbog višanja, dodati mlevenog petit keksa.