

Kolac sa orasima i grizom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 10jaja
- 10 kašikašecera
- 250 gmlevenih oraha
- 2 kašikeprezli
- 2 kašikebrašna
- 1prašak zapecivo
- za premazivanje tepsijemalo ulja

Za fil:

- 250 gšecera
- 500 mlmleka
- 2 kašikegriza
- 250 gmargarina

Za posipanje

- po željikokos, šećer u prahu

Priprema

Umutiti cvrst sneg od belanaca u to dodati šećer i na kraju žumanca. U masu umešati orahe, prezlu, brašno pomešano sa praškom za pecivo. Sve sastojke promešajte varjačom. Sipajte u namazan pleh i pecite 20-tak

minuta u zagrejanj rerni na 200 stepeni. Da li je kora pecena proverite cackalicom.

Šecer pomešati sa grizom i dodati mleku. Pomešati i kuvati uz neprestano mešanje na tihoj vatri dok se ne zgusne. Kada se krem zgusne ostaviti da se ohladi. U ohlaeni fil dodati margarin i mutiti sve dok ne pobeli.

Pecenu koru izvaditi iz rerne i ostaviti je da se ohladi. Ohlaenu koru preseći na pola i filovati vec pripremljenim filom. Ostaviti nekoliko sati da se stegne. Posuti je kokosom ili šecerom u prahu.

Savet