

Šareni kolac (3)



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **70 g** masti
- **120 g** šecera
- **90 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **3** jajeta

Fil:

- **200 g** šecera
- **100 g** čokolade za kuvanje
- **250 g** mlevenih oraha

Priprema

Umutiti dobro 70 g masti sa 120 g šecera i 3 žumanca. Pomešati prašak za pecivo pomešati sa 90 g brašna pa dodati u smesu. Dobro promešati pa dodati sneg od 3 belanca. Opet varjacom polako promešati masu i sipati je u dobro podmazan i brašnom posut pleh i peći na 200 stepeni oko 30 minuta. Peceno testo izvaditi iz rerne pa ga premazati filom. Za fil uspinovati 200 g šecera sa 1 čašom vode pa u to dodati 100 g čokolade. Kad se čokolada lepo rastopi dodati 250 g mlevenih oraha, sve promešati i tako vruće sipati preko testa i premazati kolac. Ostaviti da se dobro ohladi, a onda seci na kocke ili štangle.

Savet