

Kolac od griza



Sastojci

Potrebno je:

- 6 jaja
- 6 kašika šecra
- 200 g mlevenih oraha
- 150 g griza

Nadev:

- 4 belanca
- 12 kašika šecea
- ulje
- brašno

Priprema

Žumanca umutiti sa šećerom, dodati orahe, griz i sneg od belanaca. Sve dobro izmešati i staviti u podmazanu i brašnom posutu tepsiju da se pece. Peceno testo filovati nadevom.

Nadev: Ulupati 4 belanca sa šećerom i kuvati na pari, dok se ne zgusne. Premazati kolac i iseci ga na kockice.