

Kolac od suvog grožđa



Sastojci

Potrebno je:

- 6 jaja
- 200 g šecera
- 200 g butera
- 200 g oraha
- 250 g brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo

Nadev:

- 200 g oraha
- 120 g butera
- 100 grama suvog grožđa
- 2 rebra cokolade
- malo mleka
- po ukusu šecera

Priprema

Umotiti šecer sa buterom, dodati orahe, brašno pomešano sa pršakom za pecivo, postepeno dodavati sneg od 6 belanaca. Kolac staviti u tepsiju i peći na umeranoj temperaturi, dok kolac ne bude upola pečen. Izvaditi kolac iz rerne i preliti ga umućenim žumancima sa šecerom i nastaviti s pečenjem. Pečeni kolac filovati nadevom, ostaviti ga da se ohladi i iseci na kockice.

Nadev: U malo mleka staviti orahe, buter i šecer pa promešati na mlakoj plotni. Čokoladu rastopiti i zajedno sa suvim grožcem dodati masi i sve dobro izmešati. Ovim nadevom filovati kolac.