

## *Kolac od suvog groža*



### **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 groža
- 2 rebra cokolade
- malo mleka
- po ukusu šecera

### **Priprema**

Umutiti šecer sa buterom, dodati orahe, brašno pomešano sa pršakom za pecivo, postepeno dodavati sneg od 6 belanaca. Kolac staviti u tepsiju i peci na umeranoj temperaturi, dok kolac ne bude upola pecen. Izvaditi kolac iz rerne i preliti ga umucenim žumancima sa šecerom i nastaviti s pecenjem. Peceni 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. okoladu rastopiti i zajedno sa suvim grožcem dodati masi i sve dobro izmešati. Ovim nadevom filovati kolac.