

## ***Preiveni kolac***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 4 jajeta
- 150 g masti ili margarina
- 300 g šecera
- 120 g brašna
- 150 g oraha
- 230 g griza
- 3 kašike kakao

#### **Preliv:**

- 250 g šecera
- 1 kesica vanilin-šecera

### **Priprema**

U dublji sud staviti 150 grama masti ili margarina, 300 grama šecera, 120 grama brašna, 4 cela jajeta, 150 grama oraha, koje prethodno treba izgnjeciti oklagijom na dasci za testo, 230 grama griza i 3 kašike kakaoa. Sve dobro izmešati da se dobije ujednacena masa, pa sipati u dobro podmazan pleh i peci na umerenoj temperaturi. Peceni kolac ostaviti da se ohladi u plehu.

Preliv: 250 grama šecera, preliti sa 2 dl vode i staviti na štednjak da provri pa dodati, 1 kesu vanilin-šecera i skuvati sirup umerene gustine. Preliti vrelim sirupom ohla?en kolac u plehu, zatim ga iseci na kocke, prekriti salvetom i ostaviti ga da se ohladi.