

Kolac sa orasima



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **75** min

Sastojci

Testo:

- 25 gšecera u prahu
- 250 gputera
- 2 jajeta
- 360 gbrašna
- 1 prstohvatsoli
- 1/2 kašicicevanile
- 1 limun - izrendana kora

Fil:

- 200 gputera
- 100 gšecera
- 1.5 šoljameda
- 2 kašicicevanile
- 2 šoljeprepolovljenih oraha
- 3 jaja
- 2 kašicicecimeta
- 2 kašikebrašna
- istopi puter u mikrotalasnoj

Priprema

Obožavam orahe i ako su ovde užasno skupi. Tako da svake godine jedva dočekam vreme kad moj komšija donese ni manje ni više nego pun džak oraha. Koji mu platim jagodama, za nekoliko nedelja. Videćete nije ga

uopšte teško napraviti.

Sa rukama izmešajte puter i prašak u prahu.

Dodaj vanilu, koru limuna, so...

... jaja i brašno.

Mešaj pažljivo.

Izrolaj testo.

zavi ga u plasticnu foliju i ostavi u frižider oko 20 minuta. Ja sam napravila ekstra kolicinu pa cu drugu polovinu zamrznuti.

Površina na kojoj cete razvijati testo mora biti potpuno cista. Pospite je brašnom koje ste 'bacili' od sebe da se raspodeli ravnomerno da ne bi pravilo grumene na testu. Malo brašna pospete i po testu.

Izrolaj testo do oko 3mm debljine. Uvek pospi brašno dok razvijaš testo. Razvijaj testo da bude ujednacene debljine.

Kada dobiješ koru lepu i okruglu, uz pomoc oklagije podigni testo i prekri tepsiju. Ja sam koristila plitku tepsiju na kojoj se može izvaditi dno.

Brzo prebaci koru na pleh...

... podigni krajeve tako da testo bude u plehu.

Ja koristim oklagiju da odклонim suvišno testo, ali se pre toga uverite da je ono što treba, dobro u tepsiji. Testo koje vam ostane možete takodje staviti u friz ,za sledeci put.

Viljuškom izbodi testo i stavi ga da se pece 'slepo'.

Stavi preko testa pre pecenja kuhinjski papir i na papir sipaj nekuvani pasulj ili nekuvani pirinac. Ovo se radi da bi se testo ravnomerno peklo. Ja moj pirinac i papir sacuvam i ponovo upotrebljavam kad pecem slicne kolace.

Pre nego što pocnete da ga pecete ostavite testo da stoji oko 10 minuta. Peci na 180 C oko 10 minuta. Skloni papir i pirinac i peci testo još 8 minuta. Izvadi iz rerne i pusti da se ohladi oko 10 minuta.

Izmešaj ostale sastojke za fil...

...dok dobiješ glatku masu.

Sipaj na testo u plehu i peci na 170 C, dok se ne ucvrsti, 30 do 40 minuta.

Savet

Serviraj sa šlagom. Prijatno.