

Kolac sa orasima (2)



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- 2žumanceta
- 50 gšecera
- 100 gmargarina
- 350-400 gbrašna

Za fil:

- 2jajeta
- 100 gšecera
- 1 kašikaruma
- 1 kašikasoka od breskve
- 150-200 gmlevenih oraha

Još:

- džem od kajsije

Premaz:

- 150 gšecera u prahu
- 2 kašikesoka limuna
- malotople vode

Priprema

Umesiti testo od sastojaka, staviti na hladno na 1-2 sati. Testo podeliti na pola i razvuci velicine pleha.

Za fil belanca umutiti u sneg, žumanca umutiti sa šećerom umesati rum, sok, orahe i sneg od belanaca.

Prvo testo staviti u pleh, premazati džemom staviti fil i poklopiti drugim testom. Peci na 180 stepeni 30 minuta.

Za premaz mikserom izmesati šećer u prahu, sok limuna i vodu i premazati preko ohlaenog kolaca.

Savet

Umesto soka od breskve možete staviti umesto jedne dve kašike ruma ili sok po želji. Kola je najbolji ako odstoji jednu no.