Kolac sa lešnicima



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kora:

- **125 g**margarina
- **2 šoljice**kisele vode
- **12 kašika**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **120 g**šecera

Fil:

- **2**pudinga od vanile
- **700 ml**vode
- **250 g**margarina
- **200 g**prah šecera
- **300 g**pecenih mlevenih lešnika

I još:

- **nekoliko kašika**pecenih mlevenih lešnika

Priprema

Umutiti margarin, dodati šecer. Pomešati brašno, prašak za pecivo i kiselu vodu. Te dve mase dobro izmešati. Ostaviti da odstoji 15ak minuta. Sipati u pleh (br 28) podmazan ili obložen papirom za pecenje. Peci u rerni zagrejanoj na 180 stepeni.

Puding skuvati u vodi. Kad se dobro ohladi, pomešati sa margarinom umucenim sa prah šecerom. Dodati lešnike i izmešati. Fil staviti preko ohlaene kore. Posuti lešnicima.

Prijatno!

Savet