

Starinski novitet



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kesica** suvog kvasca
- **300 ml** mleka
- **5 kašika** šećera
- **600 g** brašna
- **50 g** putera
- **1/2 kašičice** soli
- **1** vanil šećer
- **3 kašike** ulja
- **1/2** limuna - kora

Nadev:

- **300 g** mlevenih oraha
- **250 g** šećera
- **1/2 tegla** džem od kajsija

Priprema

Kvasac rastopite u malo mleka i dodajte 5 kašika šećera i malo brašna. U posudu za mešanje stavite sve sastojke i dodajte rastopljen kvasac pa umesite testo.

Ostaviti da raste oko sat vremena.

Naraslo testo podeliti na pet delova. Prvi deo rastanjiti na velicinu pleha pa ga staviti u podmazan pleh.

Rastanjiti na velicinu pleha pa ga staviti u podmazan pleh. Takvu koru premazati džemom. Orahe i šećer pomešati pa sa par kašika posuti preko džema.

Postupak ponoviti još tri puta. Poslednju petu koru rastanjiti i staviti u pleh. Tako spremljen kolac ostaviti 45 minuta na toplom.

Zagrejati rernu na 200 stepeni. Probosti kolac na par mesta cackalicom pa staviti da se pece.

Ako gornja kora prerano potamni, stavite na nju alu foliju i pecite uobicajeno. Treba oko pola sata da bude gotovo. Kad se ispece ostaviti 5 minuta u otvorenoj rerni, zatim izvaditi, iseci nožem kocke, premazati kolac džemom, posuti orasima i vratiti u toplu iskljucenu rernu.

Savet