

## *Ma?arski kolac*



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1** dlmleka
- **1 komad**ic svežeg kvasca
- **5 kašika**šecera
- **4** žumanca
- **200 g**masti
- **500 g**brašna
- Za fil:
- **1/2 kg**džema
- **300 g**krupno mlevenih oraha
- **50 g**šecera u prahu

## **Priprema**

U mleko dodati šećer i kvasac, razmutiti i otopiti kvasac. Brašno prosejati, pa dodati umućenu mast sa žumancima, zatim dodati mleko sa kvascem i zamesiti testo. Podeliti testo na tri dela. Oklagijom razviti prvu koru i postaviti u pleh vel 30x20 cm premazati džemom, ja sam koristio džem od šljiva.

Preko džema posuti polovinu oraha. Odozgo postaviti drugu razvijenu koru i ponoviti postupak, džem i preostale orahe i prekriti poslednjom razvijenom korom. Lagano pritisnuti koru da se prilepi za fil. Ostaviti na toplom prekriveno folijom da naraste. Ugrejati rernu na 200 stepeni i peci 30 minuta. Kada se malo prohladi iseci kocke i posuti šećerom u prahu.

**Savet**