Jesenji kolac (3)

težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **200 g** brašna
- **175 g**maslaca
- **2**žumanceta
- **50 g**mlevenih oraha
- **70 g** šecera u prahu

Za fil:

- **100 g**meda
- **500 g**crnog i belog groža
- **1 kesica**želatina
- **2 kašike**šecera

Za dekoraciju:

- **2 kašike**seckanih oraha
- **malo**pomorandžine korice
- **malo listica**nane

Priprema

U posudi pomešajte brašno, šecer u prahu, žumanca, puter i mlevene orahe. Zamesite testo, napravite loptu, zamotajte u providnu foliju i ohladite 30 minuta u frižideru.

Testo razvijte oklagijom precnika 30 cm, a zatim premestite u podmazan i brašnom posut kalup od precnika 26 cm i izbockajte viljuškom.

Pecite na 180 stepeni 15 minuta.

Kada se kolac malo prohladi premažite ga medom.

Grože operite i po medu rasporedite zrna.

Želatin prokuvajte sa šecerom i 250 ml vode i kada se malo prohladi prelijte grože. Pospite seckanim orasima, ukrasite pomorandžinom koricom, isecenom na trake i listicima nane pa poslužite.

Savet