

Marcipan kolac



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**jajeta
- **5** šoljicašecera
- **2,5** šoljiceulja
- **4** šoljicemleka
- **6** šoljicabrašna
- **2** šoljicemlevenih oraha
- **1** kesicaprška za pecivo

Za glazuru:

- **15** kašikavode
- **18** kašikašecera
- **100** g cokolade
- **5** šoljicamlevenih oraha
- **1/2**margarina

Priprema

Umutiti belanca, kada postanu penasta postepeno dodavati šefer i mutiti dok se ne dobije cvrst sneg. Zatim dodati žumanca, ulje, mleko, brašno i prašak za pecivo. Sve to mutiti na smanjenoj brzini, zatim dodati mlevene orahe i sve sjediniti.

Smesu uliti u veci pleh, obložen pek papirom i peci na 180 C oko 25-30 minuta. Pecen kolac staviti da se hlađi.

Vodu sa šećerom staviti na manju temperaturu. Kada pocne da ključa dodati margarin. Kada se šećer i margarin otopi, dodati cokoladu i orahe. Mešati dok se cokolada ne istopi.

Glazuru preliti i raporediti jednako preko kolaca. Staviti da se stegne.

Savet