

Marcipan kolac



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 5 šoljica šećera
- 2,5 šoljice ulja
- 4 šoljice mleka
- 6 šoljica brašna
- 2 šoljice mlevenih oraha
- 1 kesica praška za pecivo

Za glazuru:

- 15 kašika vode
- 18 kašika šećera
- 100 g čokolade
- 5 šoljica mlevenih oraha
- 1/2 margarina

Priprema

Umutiti belanca, kada postanu penasta postepeno dodavati šećer 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 peći na 180 C oko 25-30 minuta. Peceni kolac staviti da se hladi.

Vodu sa šećerom staviti na manju temperaturu. Kada počne da ključa dodati margarin. Kada se šećer i margarin otope, dodati čokoladu i orahe. Mešati dok se čokolada ne istopi.

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

Savet