

Kolac od belenaca



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6**belanaca
- **200** gšecera
- **150** gbrašna
- **50** gseckanih oraha
- **100** gsuvog groždja
- malorendane kore limuna

Priprema

Belenca umutiti u cvrst sneg. Dodavati šecer uz stalno mucenje.

Zatim dodati brašno, orahe, suvo grože i rendanu koru limuna. Dobro izmešati varjacom. Kalup za pecenje premazati sa malo maragarina. Naliti smesu i peci na 170 stepeni. Gotov kolac posuti prah šecerom.

Savet