Kolac sa orasima i belom cokoladom

težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6**jaja
- **150 g**šecera
- **100 g**mlevenih oraha
- **200 g**seckanih oraha
- **2 kašike**brašna
- **300 g**bele cokolade
- **10 kašika**šecera u prahu
- **250 g**margarina
- **3 kašike** ulja
- **1**pomorandza (sok)
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Priprema

Kora. Umutiti 6 belanaca u cvrst sneg. Dodati 150 g šecera i mutiti dok se šecer ne otopi. Dodati mlevene orahe i brašno sa praškom za pecivo. Sve sastojke sjediniti i masu izliti u podmazan pleh (20x30 cm). Peci oko 20 minuta na 180'C.

Srednji sloj. 200 g bele cokolade narendati na najsitnije rende. Kada je kora pecena, na vrelu koru naneti rendanu cokoladu, ravnomerno rasporediti, da se cokolada otopi na kori. Ostaviti da se ohladi.

Fil. U manjoj ciniji umutiti 6 žumanaca sa 5 kašika šecera u prahu. U odgovarajucoj šerpi karamelizovati 5 kašika prah šecera (na laganoj temperaturi). Kada je šecer dobio boju karamela dodati smesu od žumanaca i margarin da se lagano sve zajedno otapa. Dodati sok od pola pomorandže i 200 g seckanih oraha, pa kuvati na

laganoj temperaturi oko 2 minuta. Ovaj fil naneti preko bele cokolade i ostaviti da se ohladi.

Glazura. 100 g bele cokolade otopiti sa 3 kašike ulja i preliti glazuru preko ohlaenog fila.

Savet