

## Rozen kolac



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **10** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **400 g**šecera
- **1 dl**vode
- **250 g**margarina
- **400 g**mlevenih oraha
- **1 pakovanj**erozen korica

### Za glazuru:

- **250 g**šecera u prahu
- **2 kašik**e mlake vode
- **1 kašika**ekstrakta maline
- **1 kašika**soka od limuna

## Priprema

Šecer i vodu staviti na ringlu, pa kada provri kuvati 2-3 minuta. Zatim ubaciti margarin i mešati dok se ne istopi. Skloniti sa ringle i umešati mlevene orahe. Odmah vrućim filom filovati rozen korice, osim poslednje.

Za glazuru: Sjediniti viljuškom šecer u prahu, mlaku vodu, ekstrakt maline i sok od limuna. Glazura treba da bude gusta, da se jedva razmazuje. Premazati zadnju koru sa glazurom i ostaviti u frižider da se stegne. Seci na štanglice.

**Savet**