

Fini kolac sa orasima



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 ml mleka**
- **1 kocka kvasca**
- **200 g masti**
- **4 jajeta**
- **400 g brašna**
- **200 g mlevenih oraha**
- **200 g šešera**
- **po potrebidžem od kajsije**

Priprema

U malo mleka staviti kvasac da nadoe. Umutiti mast dodati 4 žumanca, brašno, nadošli kvasac i 4 kašika šecera.

Umesiti mekše testo i podeliti na tri lopte. Razviti koru velicine pleha pa je staviti u nepodmazan pleh. Koru premazati džemom pa posipati šecerom i orasima. Staviti drugu koru pa premazati džemom i posipati orasima i šcerom. Pa staviti trecu koru i ostaviti oko 30 minuta da kolac naraste.

Kolac izbockati viljuškom i staviti u zagrejanoj rerni na 220 stepeni da se peceoko 15 minuta.

Na pola pecenja premazati džemom i staviti cvrsto umucen šne, 4 belanca sa 5 kašika šecera i peci na 150 stepeni još 15 minuta.

Savet

Recept sam pronašla u mokinoj svesci. Kola je prelep, pravi starinski.