

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 potrebi** džem od kajsije

Priprema

Umalo mleka staviti kvasac da nadože. 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 šecerom. Pa staviti trecu koru i ostaviti oko 30 minuta da kolac naraste.

Kolac izbockati viljuškom i staviti u zagrejanu rernu na 220 stepeni da se pece oko 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 maminoj svesci. Kola? je prelep, pravi starinski.