

Kolac sa lešnikom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Za prvo testo:

- 2 jajeta
- 2 belanceta
- 5 **kašika** šecera
- 3 **kašike** brašna
- 2 **kašike** prženih mlevenih lešnika

Za drugo i treće testo:

- 200 g margarina
- 280 g brašna
- 2 **kašike** kisele pavlake
- 2 žumanceta
- 2 **kašike** šecera u prahu
- 2 **kašike** prženih mlevenih lešnika

Za krem

- 4 jajeta
- 8 **kašika** šecera
- 200 g margarina
- 200 g prženih mlevenih lešnika

Za premaz:

- šećer u prahu
- voda
- crvena boja za kolace

Priprema

Penasto umutiti jaja i belanca sa šećerom, umešati brašno i lešnike. Smesu uliti u nauljen brašnom posut pleh i peci na 200 stepeni oko 20-25 minuta.

U posudu staviti brašno dodati margarin, pavlaku, šećer u prahu, žumanca, lešnik i rukama umesiti testo. Podeliti na dva jednaka dela razvuci velicine tepsije i prvi staviti u nauljen brašnom posut pleh pa peci na 180 stepeni oko 20 minuta. Zatim ispeci i drugo testo.

Na pari umutiti žumanca i šećer i kuvati krem na pari sve vreme muteći, kad se malo zgusne umešati margarin i lešnike.

Na tacnu staviti prvo testo krem drugo testo krem i treće testo. Šećer u prahu dobro izmešati sa vodom i bojom za kolace pa premazati kolac.

Savet

Kola možete posuti šećerom u prahu ili preliti otopljenomokoladom.