

Kolac sa orasima i vanil kremom



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za koru:

- **6** belanaca
- **200 g** šecera
- **150 g** oraha
- **4 kašike** brašna
- **1/2 kesice** prapka za pecivo

Za krem:

- **6** žumanaca
- **150 g** šecera
- **3 kašike** brašna
- **3 dl** mleka
- **1-2 kesice** vanile
- **150 g** margarina

I još:

- **150 g** čokolade
- **3 kašike** ulja

Priprema

Umutite belanca sa prstohvatom soli, dodajte šecer i umutite cvrst šam. Orahe krupnije izblendirajte (ili

iseckajte sitno nožem), pomešajte ih sa brašnom i pecivom, dodajte u umućen šam i kašikom sve lagano izmešajte. Sipajte u pleh (20x30cm) koji ste obložili pek papirom i pecite u zagrejanj rerni na 180 stepeni oko 20-30 minuta zavisno od rerne. Ispecenu koru ostavite da se ohladi.

Za krem mikserom umutite žumanca sa šećerom, dodajte brašno i na kraju mleko. Kuvajte dok se ne zgusne, pa sklonite sa vatre.

U prohlajen krem dodajte predhodno umućen margarin sa vanilin šećerom i sve dobro mutite mikserom dok ne postane penasto.

Stavite koru na odgovarajuću tacnu. Otopite 120 g čokolade sa 3 kašike ulja na laganoj vatri, pa prelijte preko kore. Ostavite da se stegne, pa preko nje nanesite krem.

Preko krema narendajte ostatak čokolade. Tortu ostavite da se dobro ohladi u frižideru, pa poslužite.

Savet

Ovaj kremasti kolač može zameniti tortu a njegov ukus je fenomenalan...