

Kolac sa orasima by Tanja



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Biskvit:

- 3 jajeta
- 2 šolje (od 200 ml) šecera
- 1 šoljamljevenih oraha
- 200 mlulja
- 400 mlmlijeka
- 2,5 šoljebrašna
- 1 kesicapraška za pecivo

Fil:

- 6 kašikavode
- 10 kašikašecera
- 1 vanilin šecer
- 125 gputera ili margarina
- 50 gcokolade
- 2,5 šoljemljevenih oraha

Priprema

Pjenasto ukutiti jaja i šećer. Dodati ulje, mlijeko, pa sjediniti. Dodati mljevene orahe, prosijano brašno i prašak za pecivo. Sjediniti, pa sipati u pleh (premazan puterom i posut brašnom)! Peci na 190 C oko 40 minuta. U šerpu sipati vodu i šećer. Dodati puter i čokoladu, pa zagrijati. Kada se čokolada otopi, dodati mljevene orahe. Sve dobro promiješati, pa ostaviti 15-tak minuta, da se prohladi. Ohlaen biskvit premazati kremom. Dobro ohladiti. Posuti mljevenim orasima, pa rezati na parcad.

Savet