

Kolac sa orasima (3)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **150 g**margarina
- **150 g**šecera
- **150 g**mlevenih oraha
- **100 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **4**belanca

Žuta glazura:

- **4**žumanceta
- **150 g**šecera
- **1**vanilin šećer

okoladna krema:

- **100 ml**mleka
- **100 g**cokoladne glazure
- **100 g**mlevenih oraha
- **50 g**šecera
- **100 g**margarina

I još:

- **malomlevenih** oraha za ukrašavanje

Priprema

Umutiti margarin sa šećerom. Naizmenicno dodavati mlevene orahe sa brašnom pomešanim sa praškom za pecivo...

...sa snegom od belanaca.

Sipati smesu u pomašćen i brašnom posut pleh.

Još vruć kolac preliti žutom glazurom i vratiti u pecnicu da se suši.

Mleko, šećer i margarin prokuvati. Dodati čokoladnu glazuru i mlevene orahe. Ujedinčiti smesu.

Prohladiti čokoladnu kremu i preliti preko kolaca. Ohladiti kolac i posuti mlevenim oradima, pa seci na kocke.

Savet