

## *Juliška*



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **25** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- 6jaja
- 180 gšecera
- 4 kašikebrašna
- 4 kašikekakaa
- 1/2 kesicepraška za pecivo

#### **Fil:**

- 1 dlmleka
- 200 gšecera
- 150 gmljevenih oraha
- 125 gmargarina

#### **I još:**

- malocokolade

### **Priprema**

U zdelu staviti jaja, dodati šećer i mutiti mikserom dok se šećer ne otopi, dok ne pobeli. Zajedno pomešati brašno, kakao i prašak za pecivo, promešati kašikom. Dodati u smesu od jaja i sve lagano na najslabijoj brzini miksera promešati ili sa kašikom. U tepsiju staviti papir za pecenje, razliti smesu, poravnati i staviti u vruću rernu da se pece na 180 stepeni. Posle dvadesetak minuta, probajte sa cackalicom ako je cackalica suva, kolac je

gotov. Izvadite biskvit i stavite da se ohladi. Kad se ohladio skinite papir za pecenje, biskvit stavite na tacnu .  
Fil. Mleko staviti u šerpicu sa šecerom, kad prokuva dodati mljevene orahe. Ohladiti. U zdelu staviti margarin malo izmešati mikserom, dodati ohla?ene orahe i sve dobrooo izmešati mikserom. Fil naneti na piškotu.  
Naribati po površini cokolade. Jedan stari, ali jako dobar kolac. :)

## **Savet**