

Kolac sa kafom i orasima



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 175 g putera, na sobnoj temperaturi
- 75 goraha
- 175 g šecera
- 50 ml hladnog espresa
- 1 kašičica sode bikarbone
- 1 kašičica praška za pecivo
- 3 jajeta
- 150 g brašna
- 1 prstohvat soli

Fil:

- 65 g neslanog putera
- 125 g šecera u prahu
- 40 ml espreso

Priprema

Pripremimo sastojke.

Predgrejemo rernu na 180 stepeni C. Namastimo četvrtastu tepsiju za hleb. Umutimo šecer i puter pa dodajemo jedno po jedno jaje. Posebno prosejemo brašno dodamo prašak za pecivo, sodu bikarbonu i prstohvat soli. Polako usipamo u masu sa puterom. Pri kraju rucno umešamo orahe od kojih smo 2 (3 samleli, a 1/3 sitno

iseckali i espresso). Sipamo u namašten pleh i pecemo 40 minuta.

Fil napravimo tako što umutimo puter i šećer u prahu, na kraju dodamo espresso i promešamo. Dekorišemo sa malo filom i stavimo nekoliko oraha ili ako želite možete orahe (ja sam dodala i malo badema) prvo karamelizovati. To uradite tako što malo istopite šećer, pa provucete na kratko orahe kroz njega i ostavite da se prohlade.

Ovako.

Savet

Idealan kola za poslepodnevnu kaficu sa prijateljima.