

oko-oranž kolac bez brašna



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6jaja
- 150 gprah šecera
- 250 gmargarina
- 3 kašikekakaa
- 200 gcokolade za kuvanje
- 100 gmlevenih oraha (lešnika ili badema)
- 2 kašiciceekstrata pomorandže

Glazura:

- 100 mlslatke pavlake
- 100 gcokolade za kuvanje

Priprema

Žumanca umutiti sa prah šećerom, zatim dodati margarin i orahe pa sve dobro umutiti. okoladu otopiti na pari pa dodati u predhodnu smesu, zatim dodati kakao i ekstrat. Belanca umutiti pa ih lagano umešati varjacom u predhodnu smesu.

Pola smese staviti u frižider, a drugu polovinu sipati u podmazan i brašnom posut pleh.

Peci 20-ak minuta na 180 stepeni.

Ohlaenu koru premazati sa drugom polovinom smene.

Slatku pavlaku zagrijati na laganoj vatri pa joj dodati cokoladu i mešati da se cokolada otopi pa preliti preko kolaca. Kada se kolac stegne seci na kocke pa svaku po želji ukrasiti sa umucenom slatkom pavlakom.

Savet