

Zora kolac



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** margarina
- **1** žumance
- **4** belanaca
- **280 g** šecera
- **210 g** brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **nekoliko kašika** pekmeza od kajsija
- **150 g** mlevenih oraha
- **100 g** seckanih oraha

Priprema

Umutite margarin sa žumancetom, dodajte 70 gr šecera i na kraju brašno sa praškom za pecivo i dobro ga umesite rukama.

Razvucite ga tanko u plehu. Preko testa stavite pekmez ili džem.

Posebno umutite cvrst šam od belanaca sa 210 gr šecera pa dodajte mlevenih orahe.

Masu izrucite preko testa premazanog pekmezom. Šne ravnomerno rasporedite, a preko njega pospite seckane orahe.

Kolac pecite u rerni na 180-200 stepeni oko 30-40 minuta tj. dok odozgo ne porumeni. Ohlaen kolac secite na

željene štangle ili kocke.

Savet