

Naliven kolac od oraha



Sastojci

Potrebno je:

- 8 jaja
- 8 kašika šecera
- 3 kašike brašna
- 3 kašike griza
- 250 g oraha (pola mleveni pola seckani)

Za sirup potrebno:

- 1 veka šolja šecera
- 1 veka šolja vode

Za ukrašavanje:

- 200 g šlaga
- 1 šaka seckanih oraha za posipanje

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom, dodati žumanca i sve umutiti mikserom. U tu smesu dodati brašno, griz i orahe. Sve izmešati kašikom. Masu izruciti u podmazan pleh i staviti u rernu na 180 stepeni da se pece.

Dok se kolac pece, ovamo staviti šecer i vodu da se ušpinuje sirup. Kad je kolac gotov, vruc preliti sa sirupom i ostaviti da se ohladi.

Ukrasiti sa šlagom, i po vrhu posuti seckanim orasima.