

Tatlija (2)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- 250 ml vode
- 250 ml ulja
- 3 šolje brašna
- 250 g mlevenih oraha
- 1/2 kesice praška za pecivo

Sirup:

- 250 ml vode
- 500 g šećera
- 1 vanilin šećer

Priprema

Testo: U dublju posudu sipati vodu i ulje i zagrevati dok ne provri. U ključalu vodu zakuvati brašno i dobro promešati kako bi se razbile grudvice, a svi sastojci dobro povezali. Skinuti s ringle i ostaviti da se hladi. U prohladnu smesu umešati mlevene orahe i prašak za pecivo. Sve sastojke dobro sastaviti i prebaciti u dublji pleh postavljen pek-papirom i ravnomerno rasporediti testo na debljinu s prsta. Pre pečenja kolac iseci po želji i peci u rerni na 180°C oko 30 minuta, a zatim izvaditi iz rerne i ostaviti da se ohladi. Sirup: U šerpu staviti vodu, šećer i vanil-šećer pa zagrevati dok ne provri. Ostaviti da ključa nekoliko minuta pa vreo sirup preliti preko prohladenog kolaca. Sacekati da ohladi i servirati.

Savet