

ikoš



težina: **srednje**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **6**žumanca
- **2**cela jajeta
- **400 g**šecera
- **250 g**mlevenih oraha
- **250 g**suvog groža
- **5 kašika**brašna
- Fil:
- **6**belanca
- **8 kašika**džema po izboru
- **200 g**šecera u prahu
- **1 kesica**vanilin šecera

Priprema

Umutiti žumanca i jaja sa šecerom. Dodati mlevene orahe, brašno i na kraju suvo grože, blago mešajući. Masu izliti u pleh obložen papirom za pečenje i peći na 200 stepeni oko 20 minuta. U međuvremenu umutiti belanca sa šecerom u prahu i vanilinim šecerom u čvrstog snega. Pečen i vruć kolač premazati džemom i preliti umućenim belancima. Vratiti u rećnu da se belanca zapecu na 150 stepeni 15-20 minuta.

Savet