

Kolac sa makom i orasima



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **5jaja**
- **90 gšecera**
- **30 gšecera u prahu**
- **200 gmljevenog maka**
- **100 gmljevenih oraha**
- **125 gmargarina**
- **1/2 kore naribanoj limuni**

Za preliv:

- **oko 300 gmalina**
- **po željišecer**

Priprema

Ne, nisam zaboravila. :) u ovu tortu ne ide ni brašno ni prašak za pecivo. Koristila sam okrugli kalup 24 cm, ali vi možete da ga pecete i u nekom drugom obliku. Prvo samljeti mak i orahe, orahe ne baš jako sitno, ali ne i jako krupno, pomešati. Naribati sitno koru limuna.

Odvojiti žumanjke od belanjaka. Belanjke izmešati sa mikserom, pa postepeno dodavati kristal šefer da dobijete cvrstti sneg. U drugoj zdeli izraditi dobro margarin sa šeferom u prahu i dodavati jedan po jedan žumanjak. Dobro izmiksati. Dodati smesu od maka i oraha.

Dodatavati belanjke na 3-4 puta i špatulom lagano izmešati.

Sipati u kalup cije stranice su premazane sa malo margarina i na dno stavljena papir za pecenje.

Peci na 170-180 oko 40 minuta. Ostaviti da se ohladi ne vadeci kolac iz kalupa. Maline izgnjecite sa viljuškom i stavite svakom na parce kolaca. Ako dodajete šefer stavite sve u šerpicu i kuvajte dok se šefer ne otopi, kuvajte toliko, koliko gusto želite.

Moji unuci ga jedu ovako. :)

Savet

Ako volite na ovaj kola možete staviti okoladnu glazuru ili voni žele.