

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 naribanog limuna

Za preliv:

- **oko 300** gmalina
- **po želji**šecer

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 šecer da dobijete cvtsti sneg. U drugoj zdeli izraditi dobro margarin sa šecerom 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 čije stranice su premazane sa malo margarina i na dno stavljen papir za pečenje.

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 šećer stavite sve u šerpicu i kuvajte dok se šećer ne otopi, kuvajte toliko, koliko gusto želite.

Moji unuci ga jedu ovako. :)

Savet

Ako volite na ovaj kola možete stavitiokoladnu glazuru ili voni žele.