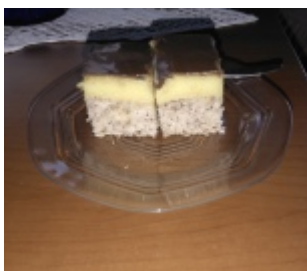


San kolac



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kora:

- **30 kašika**kljucale vode
- **25 kašika**kristal šecera
- **20 kašika**ulja
- **25 kašika**brašna
- **10 kašika**pečenih lešnika
- **1 kesica**praška za pecivo

Fil:

- **1** loka od pomorandže
- **10 kašika**kristal šecera
- **4** pudinga od vanile
- **250 g** margarina

Glazura:

- **100 g** čokolade

Za natapanje kore:

- **300 ml** soka od pomorandže

Priprema

Vodu, šećer rastopiti. Pa dodati ulje, lešnik i brašno i prašak za pecivo.

Sve dobro sjediniti.

Podmazati pleh i obrašnjaviti. Sipati smesu u pleh.

Peci koru na 220°C 30 minuta.

Pecenu koru natopiti sa 300ml soka od pomorandže.

U 1l soka skuvati puding od vanile. Ostaviti da se prohladi.

Ohlaen puding pomešati sa 250g margarina.

Na koru premazati sav fil.

Rastopiti 100g cokolade i glazirati kolac.

Savet

Izuzetno mekan kola. Izdašan. Preporuujem ga u posnim danima. Prijatno! :)