

## **Kocke sa orasima (2)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- 3jajeta
- 5 šoljicašecera
- 3 šoljiceulja
- 4 šoljicemleka
- 5 šoljicabrašna
- 1 kesicavanil šecera
- 1 kesicapraška za pecivo
- 2 šoljicemlevenih oraha
- 1 prstohvatsoli

#### **Za nadev:**

- 4-5 kašikadžema od kajsija
- 5 kašikavode
- 14 kašikašecera
- 100 gputera
- 1vanil šecer
- 5 šoljicamlevenih oraha

#### **Za ukras:**

- po željimleveni orah

## **Priprema**

Umutiti dobro mikserom jaja sa šecerom i prstohvatom soli. Prstohvat soli uvek dodati kad se muti testo bice bolje umuceno (isto i kad mesite). Onda smanjiti brzinu na najmanju pa dodati sve ostale sastojke.

Sipati smesu u podmazan i brašnom poprasen uvec.

Peci testo u rerni na 180-200'C oko 20 minuta.

Izvadjeno testo ostaviti desetak minuta da se prohladi pa ga premazati sa džemom.

U šerpicu sipati sve sastojke za nadev pa staviti na vatru da prokljuca. Kad baci dva tri kljuca gotovo je. Preliti nadev preko džema i lepo rasporediti.

Po želji, a ne morate posuti preko nadeva malo mleveveni oraha.

Ostaviti kolac najmanje dva tri sata da se dobro ohladi pa ga onda seci na kocke.

## **Savet**

Recept za ovaj kola sam dobila pre više od 30 godina i odavno ga nisam pravila. Kola je mekan, ukus oraha dominira, a džem od kajsija mu daje osvežavajuu notu. Brzo i jednostavno se pravi.