

Kolac sa lešnikom (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** šecera u prahu
- **200 g** maslaca
- **200 g** brašna
- **8** žumanca
- **1/2 kesice** praška za pecivo

Testo sa lešnikom:

- **300 g** lešnika
- **300 g** šecera u prahu
- **8** belanjaka
- **50 g** brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1** prstohvat soli

Ostalo:

- **2 kašike** soka od limuna
- **maloruma**
- **150 g** džema od kajsija

Za glazuru:

- **150 g** cokolade
- **4 kašike** ulja

Priprema

Ovo je trebalo da se radi sa orasima. :) ali ja imala lešnike pa je sad kolac sa lešnikom. Još jedan od starih dobrih kolaca. Tepsija 32x38cm. U zdelu staviti šećer, maslac sobne temperature, dobro mikserom izraditi, dodati žumanca i sve izmiksati. Dodati prosejano brašno sa praškom za pecivo. Na tepsiju staviti papir za pečenje, sipati testo i poravnati. U drugu zdelu staviti belanjke i izlupati u cvrsti sneg sa prstohvatom soli, dodati šećer, miksati, potom dodati mlevene lešnike, ali ne jako sitno samljeti, brašno i prašak za pecivo. Špatulom lagano sve promešati. Sipati u tepsiju na prvo testo i peci na 160 C oko 30-40 minuta zavisi od rerne. Kolac ohladiti. U pekmez sipati rum i limunov sok i premazati kolac. Otopiti na pari cokoladu sa uljem i prelići preko kolaca. Kad se cokolada stvrdne rezati. :)

Dobro izmiksati žumanca, šećer i maslac.

Dodavati sneg od belanjka i lagano špatulom mešati.

Pecen kolac premazati sa pekmezom.

Na kraju cokoladna glazura.

Savet