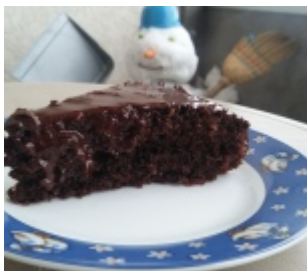


Zimski kolac (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- 200 gšecera
- 210 gmlevenih lešnika
- 210 gbrašna
- 1 kesicepraška za pecivo
- 2pomorandže - kora
- 75 gkakao praha
- 250 mlulja
- 150 ml + 7 kašikasoka pomorandže

Za glazuru:

- 110 mlsoka pomorandže
- 150 gcrne cokolade

Priprema

Jaja umutiti sa šećerom. Dodati 150ml soka pomorandže i ulje i kratko umutiti. Pomešati lešnike, brašno, prašak za pecivo, kakao i rendanu koru pomorandže, pa lagano umešati u smesu sa jajima. Sipati u podmazan pleh i peci pola sata na 180°C. Pecen kolac prelitati sa 7 kašika soka pomorandže.

Za glazuru prokuvati sok i u vruć ubaciti kockice cokolade. Promešati da se sjedini i prelitati kolac.

Savet

Veoma ukusan spoj pomorandže i okolade. Uživajte!