

Orah kocke (4)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kora:

- 2 jajeta
- 100 g šecera
- 150 g brašna
- 100 ml ulja
- 200 ml mleka
- 50 g mlevenih oraha
- 1 kesica praška za pecivo

Fil:

- 10 kašika šecera
- 6 kašika vode
- 100 g čokolade
- 125 g margarina
- 120 g mlevenih oraha
- 80 g mlevenog keksa
- 3 kašika mlevenih oraha za dekoraciju

Priprema

Penasto umutiti jaja sa šecerom, a zatim smanjiti brzinu pa sipati ulje, brašno, prašak za pecivo, orahe i mleko. Dobijenu smesu sipati u tepsiju koju ste premazali uljem i posuli sa malo brašna. Peci na 180 stepeni oko 20 minuta. Pecenu koru ostaviti da se ohladi.

Prokuvati vodu sa šećerom a zatim dodati margarin i čokoladu. Mešati dok se svi sastojci ne otope. Nakon toga u smesu umešati mleveni keks i orahe.

Dobijeni fil namazati preko hladne kore.

Posuti ga mlevenim orasima i ostaviti da se ohladi. Kolac seci na kocke.

Savet