

Socne kocke sa orasima



težina: **lako**

za: **6** osoba

време припреме: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 300 g šecera
- 2 kesice vanilin šecera
- 2 dl ulja
- 2 dl mleka
- 180 g griza
- 150 g brašna
- 200 g mlevenih oraha
- 1 kesica praška za pecivo

Za sirup:

- 250 g šecera
- 6 dl vode
- 1/2 limuna - sok

Za fil:

- **100 g** šlag krema u prahu
- **1** velika narandža - sok
- **1/2 dl** vode
- krupno mleveni orah

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom, vanilom, dodati ulje, mleko, griz, brašno, orahe i prašak za pecivo. Masu staviti u pleh 20x35 cm podmazan uljem i posut brašnom. Peci na 180 stepeni 30 minuta.

Skuvati sirup: 250 g šećera i 6 dl vode kuvati od kad provri 2-3 minuta, dodati sok od 1/2 limuna. Toplim sirupom preliti prohladen kolac. Umutiti šlag krem sa sokom od narandže i vodom, premazati hladan kolac. Kolac posuti sa krupno mlevenim orasima.

Savet