

Damen kapric sa orasima



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- 6 žumanca
- 6 kašika šecera
- 3 kašike ulja
- 3 kašike mleka
- 6 kašika brašna
- 2 kašice praška za pecivo

Fil:

- 6 belanca
- 7 kašika šecera
- 5 kašika pekmeza
- 150 gm levenih oraha

Priprema

Umutiti žumanca sa šecerom, pa dodati ulje, mleko i brašno pomešano sa praškom za pecivo i promešati. Smesu sipati u nauljen i brašnom posut pleh i peći 15 minuta na 180 stepeni.

Dok se kora peče umutiti belanca u cvrst sneg postepeno dodavajući šecer. Izvaditi koru iz rerne, a temperaturu smanjiti na 150 stepeni. Koru premazati pekmezom, posuti polovinom pripremljenih oraha

naneti šam. Odgore posuti ostatkom oraha i vratiti da se peče još 15 minuta. Pecen i ohlaen kolac seci na

štanglice.

Savet