

Kolac od belanaca (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8** belanaca
- **8 kašika** šecera
- **6 kašika** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **100 g** seckanih oraha
- **100 g** seckanih žele bombona
- **100 g** suvog groža potopljenog u
- **1 kašiku** rumu
- **1** vanil šecer
- **3 kašike** ulja

Glazura:

- **100 g** čokolade
- **2 kašike** ulja

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom i vanil šecerom, dodati brašno, prašak za pecivo, ulje, orahe, žele bombone i grože potopljeno u rum, izmešati i sipati u namazan i brašnom posut pleh. Peci 20 minuta na 180 stepeni. Gotov kolac preliti rastopljenom čokoladom sa uljem i ostaviti da se ohladi.

Savet