

Engleski kolac

Sastojci

Potrebno je:

- 5 jaja
- 3 šolje seckanih oraha
- 3 šolje šecera
- 1 šolja ulja
- 1 šolja brašna
- 1 prašak za pecivo
- 100 g šlaga
- 2 kašike oraha
- 200 ml mleka

Za nadev:

- 1/2 čaše vode
- 1 čaša šecera
- 100 g čokolade za kuvanje
- meuprostor od kolaca

Priprema

Umutiti cela jaja sa šecerom, dodati ostale sastojke. Sipati u podmašćen pleh i ispeci patišpanj. Dok se patišpanj pece u odgovarajući sud, prokuvati čokoladu, šecer i vodu.

Izvaditi gotov patišpanj i okruglom modlicom vaditi redom kolace i staviti ih sa strane.

U već pripremljen nadev, dodati međuprostor od kolaca.

Kašikom raspodeliti nadev na svaki kolac.

Preko nadeva staviti šlag i posuti orasima. VRLO UKUSNO I IZDAŠNO.