

Gabrijela kolac sa lešnikom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **5** belanaca
- **225 g** šecera
- **100 g** samlevenih pecenih lešnika
- **1 kašika** prezli
- **1 prstohvat** soli

Za fil:

- **5** žumanaca
- **150 g** šecera
- **1** vanil šecer
- **250 ml** mleka
- **3 kašike** brašna
- **250 g** putera
- **1 kašika** ekstrakta vanile

Priprema

Belanca sa solju umutiti u sneg pa dodavati postepeno šecer. U cvrst sam umešati lešnikevi prezlu. Masu sipati u pleh od rerne obložen pek papirom. Peci u rerni na 180°C oko 20-25 minuta. Pecen i prohladen preseći na pola.

Skuvati fil: žumanca umutiti sa šecerima, dodati brašno pa uz malo mleka izjednaciti masu. Sipati ostatak mleka pa muteci žicom skuvati na pari (oko 15 minuta). Kad se zgusne skinuti sa vatre i umešati ekstrakt. Ohladiti pa

spojiti sa umucenim puterom. Ostaviti petnaestak minuta u frižideru da se ohladi.

Na jednu polovinu kore namazati fil i poklopiti drugom polovinom kore. Blago rukama pritisnuti koru na fil. Dobro ohladiti pa seci na kocke ili stanglice. Kolac se može služiti tako ili ga posuti sa malo prah šecera. Kako mi je ostalo malo fila je sam ga premazala po gornjoj kori i posula sa lešnikom, mada to nije po receptu.

Savet

Kola se lako pravi, a veoma je ukusan. Pravila sam ga i sa orasima i obe verzije su jednako ukusne.