Starinski kolac sa orasima

težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Biskvit:

- **4**bjelanjka
- **150 g**putera
- **150 g**šecera
- **150 g**mljevenih oraha
- **100 g**brašna
- **4 g**praška za pecivo

Žuti dio:

- **4**žumanjka
- **150 g**šecera
- **1**vanilin šecer

Tamni dio:

- **100 ml**mlijeka
- **100 g**cokolade
- **130 g**šecera
- **100 g**putera
- **150 g**mljevenih oraha

Ostalo:

- **za posip**mljeveni orasi

Priprema

Od bjelanjaka i soli umutiti snijeg. Umutiti puter i šecer, pa dodati brašno, prašak za pecivo, mljevene orahe. Na 3x dodavati snijeg od bjelanjaka; pažljivo sjediniti špatulom. Sipati u pleh (nekih 32x22 cm), premazan puterom i posut brašnom. Peci 25 minuta, na 180 C. Umutiti žumanjke i šecer. Izvaditi pecen biskvit, premazati kremu od žumanjaka, pa vratiti u pecnicu. Peci na 150 C 15-tak minuta. Prokuhati mlijeko i šecer. Dodati izlomljenu cokoladu, listice narezanog putera i mljevene orahe. Sve dobro sjediniti, pa premazati preko žutog sloja. Posuti mljevenim orasima. Dobro ohladiti, pa rezati na parcad.

Savet