Pijani Isidor

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- **4**jajeta
- **150 g**šecera
- **150 g**putera
- **1 kašika**kakaoa
- **120 g**mlevenih oraha
- **70 g**brašna
- **1/2 kesica**praška za pecivo

Za premaz:

- **4 kašike**džema od kajsija ili malina

Za I nadev:

- **250 g**mlevenih oraha
- **4 kašike** prah šecera
- **1**vanil šecer
- **1,5 dl**ruma

Za cokoladni nadev:

- **4**jajeta
- **200 g**šecera

- **3 kašike**kakaoa
- **250 g**putera

Za glazuru:

- **100 g**cokolade za mesnju
- **100 g**putera

Priprema

Umutiti maslac, šecer, žumanca pa lagano dodavati kakao, orahe i brašno sa praškom za pecivo. U to umešati umucena belanca sa prstohvatom soli. Masu sipati u podmazan i brašnom posut uvec (oko 38x22 cm) i razvuci je.

Peci oko 20 minuta na 200'C. Pecenu koru ohladiti i premazati džemom.

Dok se kora pece spojiti orahe, šecere i rum da masa bude maziva. Premazati preko džema.

Takoe dok se kora pece umutiti malo jaja i šecer pa uz dodatak kakaoa kuvati na pari. Kad se zgusne skinuti sa vatre, ohladiti da bude mlako i mikserom spojiti sa maslacem sobne tempetature. Staviti u frižider 15-20 minuta, a onda naneti preko sloja od oraha. Staviti u frižider dok se napravi glazura.

Istopiti zajedno cokoladu i puter pa preliti preko cokoladnog nadeva.

Po želji, a ne mora možete ukrasiti kolac.

Kolac ostaviti u frižider preko noci.

Pred služenje iseci na kocke i to nožem koga stalno stavljate pod mlaz vrele vode.

Može se poslužiti uz žele od malina koji daje osvežavajucu notu.

Savet

Pijani Isidor je starinski kola, a ime je dobio verovatno zbog ruma u njemu. Kola spada u one jae kolae (u rangu torte) ali jedna do dve kocke e vam pružiti pravo blazenstvo izvanrednog ukusa. Zaista ga preporuujem, posebno u svecanim prilikama.