

Božićni medeni kolac



težina: **lako**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600** gmlevenih oraha
- **500** gkora za gibanicu
- **70** gšecera
- **5** kesicavanilin šecera
- **oko 600** gmeda
- **po potrebi** ulja

Priprema

Uključiti rernu na 200 stepeni. Sa malo ulja podmazati pleh (dimenzije pleha 40 x 30 cm). U odgovarajućoj posudi sjedini vodu i ulje (neka ima više ulja od vode). Voda i ulje su potrebni za prskanje kora.

Posebno sjediniti mlevene orahe, šećer i vanilin šećer.

Na dno pleha staviti 2 korice i poprskati ih mešavinom vode i ulja. Možete i kuhinjskom cetkicom premazivati korice. Potom posipati suvi mix, odnosno orahe i šećer. Otprilike jedna šaka oraha. Neka bude lepo rasporeeno. Pa opet poprskati sa malo vode i ulja.

Zatim dalji postupak nastaviti sa po jednom korom, a ostalo sve ponoviti (korica, voda i ulje, orasi, voda i ulje). Reati dok se ne istroši materijal. Na poslednju koru takoe posuti orahe.

Zatim iseci kolac na kocke željene velicine i staviti u rernu da se pece na 200 stepeni, 10-15 minuta.

Izvaen kolac iz rerne odmah preliti medom. Prekriti folijom i ostaviti minimum 1 sat da korice omekšaju i upiju med.

Savet

Možete dodati i manje šeera, a možete i da ga uopšte i ne dodajete, jer je med ve mnogo sladak. Moja baka i moja majka ovaj kola spremaju na Božino jutro kao esnicu. Veoma ukusan i meden kolai. Prijatno dragi moji. :)