Osvježavajuci kolac od sira i oraha

Sastojci

I deo:

- 150 g šecera
- 150 g brašna
- 150 g putera
- 150 g oraha
- 1 jaje
- 1 prašak za pecivo

II deo:

- 1/2 kg svježeg sira
- 70 g putera
- 200 g šecera
- 3 žumanca
- 450 g šumskog voca
- 3 belanca
- 150 g šecera

Priprema

Izmješati prvi deo i staviti u pleh, po toj smjesi staviti 2 deo i na vrh poreati šumsko voce.

Peci pola sata na 180 stepeni. Izvaditi iz pecnice i premazati sa umucenim belancima, te vratiti u pecnicu na 100 stepeni, dok ne požuti.

Ja stavim pleh (24 x 35), jer ne volim da mi bude previsok (za prste polizat).