

Kolac sa orasima i vanil kremom



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za koru:

- **6**belanaca
- **200** gšecera
- **150** goraha
- **4** kašikebrašna
- **1/2** kesiceprapka za pecivo

Za krem:

- **6**žumanaca
- **150** gšecera
- **3** kašikebrašna
- **3** dlmleka
- **1-2** kesicevanile
- **150** gmargarina

I još:

- **150** gcokolade
- **3** kašikeulja

Priprema

Umutite belanca sa prstohvatom soli, dodajte šecer i umutite cvrst šam. Orahe krupnije izblendirajte (ili

iseckajte sitno nožem), pomešajte ih sa brašnom i pecivom, dodajte u umucen šam i kašikom sve lagano izmešajte. Sipajte u pleh (20x30cm) koji ste obložili pek papirom i pecite u zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 20-30 minuta zavisno od rerne. Ispecenu koru ostavite da se ohladi.

Za krem mikserom umutite žumanca sa šecerom, dodajte brašno i na kraju mleko. Kuvajte dok se ne zgusne, pa sklonite sa vatre.

U prohlaen krem dodajte predhodno umucen margarin sa vanilin šecerom i sve dobro mutite mikserom dok ne postane penasto.

Stavite koru na odgovarajuću tacnu. Otopite 120 g cokolade sa 3 kašike ulja na laganoj vatri, pa prelijte preko kore. Ostavite da se stegne, pa preko nje nanesite krem.

Preko krema narendajte ostatak cokolade. Tortu ostavite da se dobro ohladi u frižideru, pa poslužite.

Savet

Ovaj kremasti kola može zameniti tortu a njegov ukus je fenomenalan...