

## Profesorski kolac

*Neko bi ocekivao pre naslov 'studentski' ali ne vazi samo za studente ona stara da nemaju nikad dovoljno novca i vremena; profesori im se tu sasvim prikljucuju*

**1** Margarin, 1 jaje i ÅījeÅīer penasto umutiti.

**2**

**3**

**4** BraÅīno i narendanu limunovu koru sa margarinom dobro izmeÅīati, izruÅīiti u pleh i peÅīi na tihoj vatri. Kada je upola peÅīeno premazati dÅ¼emom.

**5**

**6**

**7** Posebno umutiti 4 belanca sa ÅījeÅīerom u Åīvrst sneg i onda dodati orahe.

**8**

**9**

**10** Atim ovu smesu premazati preko dzema i peci dok se ne ispece do kraja.

### Sastojci:

secera 250 g

margarina 120 g

brasna 200 g

mlevenih oraha 150 g

jednog limuna kora

dzema 150 g

jaja 5

Isecite na kocke kolac i po zelji pospite secerom u prahu i sluzite.