

# Karidopasta

## Kolač od oraha

13 jaja  
140 g prezli od dvopeka  
150 g šećera  
150 g krupno mlevenih oraha  
2 ml konjaka  
1 kašika džema od pomorandže  
kora jednog limuna  
1 kesica burbon vanila šećera  
1 kašika ružine vodice  
2 kesice cimet šećera  
 $\frac{1}{4}$  kašičice mlevenog karanfilića 1 kesica praška za pecivo  
margarin za premazivanje pleha

## Sirup

150 g šećera  
600 ml vode  
1 kesica vanilin šećera  
nekolico kriški limuna

## Način pripreme

1. Tepsiju premazati margarinom i obložiti sa nekoliko kašika prezli.
2. Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca umutiti u čvrst sneg. Narendati koru od limuna.
3. Žumanca umutiti uz postepeno dodavanje šećera. Dodati konjak, ružinu vodu, cimet šećer, karanfilić i burbon vanila šećer, pa nastaviti mešanje. Pomešati prezle i prašak za pecivo i uz mešanje dodati u žumanca. Dodati koru od limuna i džem od pomorandže. Nastaviti mešanje špatulom i dodati krupno mlevene orahe.
4. U masu sa žumancima dodati sneg od belanaca i lagano mešati špatulom, sve dok se ne dobije ujednačena masa. Masu za kolač prebaciti u pleh obložen mrvicama od dvopeka.
5. Peći u rerni zagrejanoj na 150 stepeni 60 minuta.
6. Dok se kolač peče napraviti sirup. U šerpu odgovarajuće veličine sipati vodu, šećer, kriške limuna i vanilin šećer i kada prokuva ostaviti da kuva još devet minuta. Ostaviti sirup da se ohladi.
7. Kada je kolač pečen izbosti ga čačkalicom po celoj površini i zaliti hladnim sirupom. Ostaviti da upije i servirati hladno.