

# Kolač iz Arnee

## Testo

250 g margarina  
1 šolja šećera  
6 jaja  
1,5 šolja prezli  
2 šolje oraha  
1 kašika cimeta

## Špinovani šećer

3 šolje šećera  
1 čaša vode

## Žuti fil

500 ml mleka  
4 žumanca  
150 g šećera  
50 g gustina  
1 štapić burbon vanile  
125 g margarina

## Za serviranje

100 g čokolade

## Način pripreme

Unapred pripremiti žuti fil i ušpinovati šećer kako bi se ohladili za serviranje.

Žuti fil: u malo mleka razmutiti gustin i žumanca. U šerpi ugrijati preostalo mleko i šećer, pa dodati razmućen gustin i žumanca. Konstantno mešati dok se masa ne zgusne. Kada se zgusne, prebaciti u posudu i prekriti providnom folijom kako se ne bi uhvatila korica. Kada se potpuno ohladi, pred serviranje dodati mahune iz štapića burbon vanile i margarin sobne temperature. Umutiti mikserom i prebaciti u dresing džak.

Špinovan šećer: U šerpu sipati vodu i šećer, ostaviti da proključa. Kad proključa skloniti sa vatre i ostaviti da se ohladi.

Testo: U veću posudu razbiti jaja, dodati margarin sobne temperature i šećer, umutiti mikserom. Dodati prezle i nastaviti sa mućenjem. Kada se sjedini dodati iseckane orahe i ručno promešati. Izliti masu u okruglu pleh, poravnati i posuti cimetom. Peći u zagrejanj rerni na 180°C 40 minuta. Kad se kolač izvadi iz rerne, dok je vruć, preliti špinovanim šećerom i ostaviti da upije i da se malo ohladi. Servirati parče kolača, dodati žuti krem iz dresing džaka i ukrasiti čokoladom prethodno istopljenom u mikrotalasnoj.