



## Посен колач со ореви и афион

Раскошен посен колач, со филови од ореви, афион и мармалади од кајсија и вишна. Дали ви треба уште некоја причина за да го пробате?



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **20 лица**

Време на подготовка: **1 -2 часа**

### Состојки:

#### За ТЕСТО ќе ви треба:

- 250 мл кисела вода
- 500 грама брашно
- 2 лажици шеќер
- 1 сув квасец
- 1 шолја масло

#### За ФИЛ ОД ОРЕВИ ќе ви треба:

- 250 грама ореви
- 150 грама мармалад од кајсии
- 125 грама шеќер во прав
- 1 ванилин шеќер
- рендана кора од 1 лимон

#### За ФИЛ ОД АФИОН ќе ви треба:

- 250 грама мелен афион
- 150 грама мармалад од вишни
- 125 грама шеќер во прав
- 1 ванилин шеќер
- рендана кора од 1 лимон

#### За ПРЕМАЧКУВАЊЕ на корите ќе ви треба:

- по 2-3 лажици од секој мармалад

### Чекор 1

Во брашното додајте го квасецот, шеќерот, киселата вода и маслото, па замесете меко тесто. Поделете го на три еднакви делови.

Секое топче исукајте го во четириаголна кора со големина на Ростер тавата.

### Чекор 2

Сомелете ги оревите и афионот.

Подгответе ги филовите. Во оревите додајте мармалад од кајсии, шеќер во прав, ванилин шеќер и кора од 1 лимон. Во афионот додајте мармалад од вишни, шеќер во прав, ванилин шеќер и кора од 1 лимон.

Филовите треба да се густы, не додавајте премногу мармалад.



### Чекор 3

Првото тесто ставете го во тавата, избоцкајте го на неколку места и премачкајте со мармалад од кајсии. Потоа распоредете го филот од ореви.

Филот е густ и со лажица распоредете го по цела површина, а потоа со рамна лажица притиснете го да се распредели насекаде.

### Чекор 4

Ставете ја втората кора, премачкајте со мармалад од вишни по целата површина, па нанесете го филот од афион. Филот распоредувајте го на ист начин со лажица како и првиот фил.

### Чекор 5

Ставете ја третата кора од колачот и оставете го колачот половина час во фрижидер. Потоа печете во загреана рерна на 200 степени, 35 минути.

### Чекор 6

Сервирајте и посипете со шеќер во прав.

### Совет

Не ставајте премногу шеќер во прав, бидејќи колачот е многу благ. По вкус, може да намалите од количината на шеќерот во филовите.

### Користени производи:



Ростер тава



Нутрибулет



Рачен блендер



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)