

Kolac Jesen u Beogradu



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **3 šolj**erendanog voca
- **1 šolja**šecera
- **1**sok i kora limuna
- **1 šolja**ulje
- **1 kašicica**soda bikarbona
- **1 šolja**caseckanih oraha
- **1**jaje
- **2 šolja**brašna

Preliv 1:

- **3 kašika**džem od kajsije
- **2 šaka**mlevenih oraha

Preliv 2:

- **1 šolja**šašecer u prahu
- **1/2**limuna - sok

Priprema

U sudu izmešati voće, šećer, sok i rendanu koricu limuna pa ostaviti da odstoji 20 minuta. Dodati ostale sastojke pa peći 45 minuta na 190 stepeni. Vruć kolac preliti sa jednim od dva ponuena preliva.

Savet

Pod rendanim voćem mislim na jabuku, dunju, bundevu ili tvrdju krusku.