Narandža Ruža - kolac od bundeve



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za kolac:

- **500 g**ocišcene bundeve
- **1** pomoranža
- **1** limun
- **50 g**suvog groždja
- **100 g**margarina
- **1 mala šoljica**ulja
- **3 male šoljice**šecera
- **250 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo

Priprema

Ocišcenu bundevu naliti vodom i skuvati je kao za pire. Staviti u cednjak i ocediti, pritisnuti rukama odozgo da se dobro ocedi.

Bundevu staviti u blender ili je izmiksati u pire, dok je još topla dodati margarin, šecer i ulje i dobro sjediniti, zatim dodati rendanu koru od prethodno dobro oprane pomorandže, zatim sok od te iste pomorandže i sok od limuna. Kada se i to lepo sjedini dodajte 50 grama prethodno potopljenog i omekšalog suvog groždja. Na kraju dodajte brašno u kome je umešan prašak za pecivo.

Sipati u silikonski kalup oblika ruže i peci oko 35 minuta na 220 stepeni.

Možete peci u bilo kakvom kalupu ili plehu ali je ovako efektnije.

Savet

Sva peciva mesim sa Dr Oetker praškom za pecivo i vanilin šeerom. Za mene su najbolji, možda imate dobra iskustva i sa drugim proizvodjaima, nije loše da se uje.