

## *Kolac od bundeve, pomorandže i makadamije*



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za koricu:**

- **2 šolje** šecera
- **1,5 šoljaulja**
- **1 kašicica** vanile
- **3** jajeta
- **1** oljuštena pomorandža isecena
- na sitne komade
- **2** pomorandže - izrendana korica
- **2 šolje** rendane bundeve
- **1 šolja** krupnije izmrvljenih makadamija oraha
- **1 kašicica** soli
- **1 1/2 šolja** rendanog kokosa
- **2 kašicice** cimeta
- **2,5 šolje** brašna
- **2 kašicice** bikarbone

#### **Za ganaš sa belom cokoladom:**

- **250 g** bele cokolade iseckano
- **250 ml** kisele pavlake
- **3 kašicice** izrendane kore od pomorandže

### **Priprema**

Kao prvo da se upoznamo sa Makademija orahom. On raste u Australiji i izgleda kao ovde na slici. Kao cesto

puta ne umeh da nadjem adekvatno ime za njega u srpskom jeziku ali uz vašu pomoc, stalno dopunjavam recnik.

U ciniju sipamo šecer, ulje, vanilu i jaja i umutimo.

Dodamo, rendanu koricu pomorandže...

...izmrvljenu makadamiju i rendanu bundevu. Promešamo.

Kao poslednje dodamo rendani kokos, so, cimet, brašno i bikabonu.

Pažljivo ovo sjedinimo, najbolje rukom.

Dno obloženo papirom za pecenje.

Sipamo u okrugli pleh.

Pecemo na 170 stepeni Celzija 50 do 60 minuta.

Test žicom u sredinu, koja mora iz kolaca izaci cista, znaci da je kolac gotov. Izvadite i ostavite da se ohladi. Kolac okrenemo tako da je dno kolaca na vrhu.

Za to vreme spremimo fil. U mikrotalasnoj, zavisi od jacine kakvu imate, na najvece moguće, stavite ciniju sa belom cokoladom 1 minut. Izvadite pa promešate. Ako je potebno ponovite još pola minuta.

Kada se cokolada skoro ucvrstila ali ne sasvim, dodate kiselu pavlaku i rendanu koricu pomorandže.

Premažemo tortu.

Dekorišemo. Ja sam to uradila umotajuci koricu pomorandže, svež timijan i tanke kriške šljive. Uživajte

**Savet**