

Softani kolac sa umbirom i pomorandžom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Namirnice:

- 3jajeta
- 2 šolje od 2,5 dlšecera
- 1 šoljajogurta
- 1/2 šoljeulja
- 2 šoljebrašna
- 1prašak za pecivo
- 1vanilin šećer
- **nekolikopomorandži**
- **komadicumbira**
- 2 kašicicmeda sa umbirom

Za posipanje:

- **malošecera u prahu**

Priprema

Izmotiti jaja sa šećerom, pa dodati jogurt, ulje, 2 kašice meda sa umbirom i suve sastojke. Narendati i komadic svežeg umbira, kolicinu odredite po želji.

Kratko izmiksati, pa polovinu smese izliti u podmazan i brašnom posut pleh. Staviti da se zapece, tek da se uhvati korica.

Za to vreme ocistiti pomorandže i naseci na kockice. Izvaditi pleh iz rerne, brzo pobacati voce po kori, preliti ostatkom smese i vratiti u rernu. Peci dok fino ne porumeni i proveriti cackalicom da li je kolac pecen. Ostaviti još nekoliko minuta u vrucoj pecnici. Ohlaen kolac iseci na kocke i posuti šecerom u prahu.

Savet

"Istorijat" ovog kolaa, što bi rekla moja draga Džoli, je ovakav-oko ponoi meni i mojim gostima se jelo nesto slatko, pa je nastalo nesto ovako, od onoga što se našlo pri ruci... i, da, moram odati jednu tajnu-smazali smo ga onako vrueg, ova dva pareta su "ukradena" za slikanje... Djumbir je dao onu prefinjenu notu....