

Pomorandža kolac



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 pomorandže, neprskane oko 300 g
- 4 jajeta
- 300 g kokosovog ili bademovog brašna
- 1 šolja šećera
- 1 prašak za pecivo
- 100 g Moja Kravica krem sira
- 2 kašike šećera u prahu

Priprema

Stavite pomorandže u šerpun, pokrijte vodom i kuvajte oko 1 sati 30 minuta. Izvadite, prohladite, izvadite košpice. Ispasirajte pomorandže u blenderu Predgrejterenu na 170 stepeni Celzija, pripremite 22 cm pleh za kolace. Umutite jaja sa šećerom u gustu penu. Dodajte ispasirane pomorandže, brašno od kokosa ili badema i prašak za pecivo. Uspite u pleh i pecite oko 45-50 minuta. Malo prohladite, zatim stavite gornji fil, koji pravimo od krem sira i šećera u prahu. Ukrasite koricom pomorandže.

Savet

Ovaj recept ne sadrži brašno i puter ali je ipak jako soan. Na slici su dva kolaa, jer sam ja pravila duplu količinu. Gornji sastojci su dovoljni za jedan.