Kolac sa kandiranim vocem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **150 g**šecera
- **125 g**margarina
- **100 ml**mleka
- **200 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kesica**vanilin šecera
- **100 g**mešavine kandiranog voca,
- ananas, papaja, mango, banana...
- **100 g**suvog groža
- **1-2 kašike**ruma
- **1**pomorandža-korica
- **1 prstohvat**soli

Priprema

Prvo pripremiti sve sastojke. Kalup u kom ce se peci kolac namazati margarinom i posuti brašnom.

Prvo umutiti jaja sa šecerom i vanilinom, a onda dodati margarin i mleko, pa miksati još malo. Sad dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i prstohvatom soli. Umutiti. Sad staviti mešavinu kandiranog voca i suvo grože koje se natapalo u rumu. Narendati pomorandžinu koricu. Špatulom nežno ujednaciti smesu.

Uliti masu u spremljen kalup i peci na 180 stepeni 35-40 minuta, što zavisi opet od pecnice. Proveriti cackalicom, ako je suva, kolac je pecen. Ostaviti ga da se ohladi u kalupu, a onda ga iseci na šnitice.

Savet

Uživancija je uz kaficu ili aj, ali, pošto je danas baš bilo toplo, meni je savršeno prijao uz hladan soki... Prijatno!