# *Kolac sa ribizlama i jostom*



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **40** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **4**jajeta
- **220 g**šecera
- **180 ml**mleka
- **120 ml**ulja
- **340 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kesica**burbon vanilinog šecera
- **60 g**kokosovog brašna

**Voce:**

- **200 g**ribizli
- **300 g**joste
- crvena boja za kolace

**okoladna glazura:**

- **200 g**crne cokolade
- **6 kašika**mleka
- **50 g**margarina
- **80 ml**kisele pavlake
- **2 kašike**meda

## Priprema

Danas sam prvi put, kod roaka, videla jostu, bobicasto voce, koje izgleda kao ribizla (samo dosta krupnije), tamno ljubicaste boje. Ukus podseca na mešavinu borovnice, kivija i groža. Josta je nastala ukrštanjem crne ribizle i ogrozda. Kod nas je jako malo poznata, a zbog svojih sastojaka zovu je i šampion zdravlja. Evo kako izgleda josta...

Odvojiti belanca od žumanaca. U vanglicu staviti belanca i umutiti ih u cvrsti šam, uz postepeno dodavanje, mešavine, šecera i burbon vanile. Dodati žumanca i penasto umutiti. Sipati ulje i mleko, pa dobro sjediniti. Na kraju dodati mešavinu brašna, peciva i kokosa. Sjediniti mikserom, najmanjom brzinom. Testo podeliti na pola. U jednu polovinu testa dodati nekoliko kapi crvene boje za kolace, a druga polovina ostaje žuta.

Uzeti pleh, vel. 35x20cm i dno prekriti pek papirom, a stranice premazati margarinom. Sipati žuto testo i, po površini, poreati ribizle.

Zatim sipati crveno testo i poreati jostu.

Staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 160 stepeni. Peceni kolac (probati cackalicom da li je pecen) izvaditi i ostaviti da se ohladi.

Ohlaen kolac prevrnuti na radnu površinu, skloniti pek papir i vratiti u pleh, u kome se kolac i pekao, ali da donja strana sada bude okrenuta naviše (zato što je ravna i da bi bolje primila cokoladnu glazuru).

okoladna glazura: U manju šerpicu staviti izlomljenu cokoladu, dodati mleko, margarin i med. Staviti na, tihu, vatru, da se sve rastopi, uz neprekidno mešanje. Kada su se svi sastojci sjedinili, dodati kiselu pavlaku i mešati još malo na vatri, dok se ne dobije glatka smesa, za prelivanje kolaca. Vrelom smesom preliti ohlaeni kolac i ostaviti da se glazura stene.

Zatim ga iseci na kocke i poslužiti.

## Savet