

# *Rogac štangle sa džemom od pomorandže*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

## **Sastojci**

### **Za koru:**

- **1 šoljar** ogaca
- **1 šolja** šecera
- **1 šoljabrašna**
- **1 šoljam** leka
- **1/2 šolje** ulja
- **2** jaja
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kesica** vanilin šecera

### **Za premazivanje:**

- **1 šoljadžema** od pomorandže

### **Za glazuru:**

- **100 g** šecera u prahu
- **3-4 kašike** soka od pomorandže

## **Priprema**

Pripremiti sastojke.

Umutiti jaja sa šecerom, kada pobele dodati mleko i ulje, mutiti mikserom, a zatim dodati brašno, rogac, prašak za pecivo i vanilin šecer. Umutiti.

Dobijenu smesu izliti u uvec pleh obložen papirom za pecenje. Peci u zagrejanoj rerni na 180 C oko 25 minuta.

Napraviti glazuru. Pomešati sitni šecer sa sokom od pomorandže.

Prohlaenu koru preseći na pola, premazati džemom, poklopiti korom, a odozgo premazati glazurom.

Glazura mi se nije toliko svidela, jer se providi, pa sam ja pomešala još 50 g šecera u prahu sa 1-1,5 kašikom soka od pomorandže (u sok sam dodala narandžastu prehrambenu boju, jako malo, na vrh noža) i ukrasila svako parce.

Kolac seci na parcad i dekorisati svežom pomorandžom.

## Savet

Brz, ukusan i osvežavaju kola. Prijatno