

Vocni, posni, kolac sa lešnicima (na vodi)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **15 kašika** brašna
- **15 kašika** griza
- **15 kašika** šecera
- **1 kesica** vanilinog šecera
- **1 kesica** praška za pecivo
- **50 g** suvih brusnica
- **100 g** suvog groža
- **100 g** iseckanog lešnika
- **100 g** samlevenog lešnika
- **400** jabuka (kiselih)
- **200 ml** negaziranog soka

Sirup:

- **600 ml** negaziranog soka
- **200 g** šecera

Priprema

U vanglicu staviti brašno, griz, pecivo, šecer i vanilin šecer, pa promešati. Dodati suve brusnice, suvo grože, iseckani i samleveni lešnik. Sipati 200 ml soka i dobro promešati.

Jabukama ocistiti sredinu i krupno ih narendati, zajedno sa korom. Izrendane jabuke dodati u testo i promešati.

Kalup, vel. 30x20cm, obložiti pek papirom. U pripremljeni kalup sipati testo i poravnati. Staviti da se pece, u prethodno zagrejanj rerni, na 160 stepeni.

Peceni kolac (probati cackalicom da li je pecen) izvaditi i ostaviti da se prohladi. Prohlaeni kolac prevrnuti na radnu podlogu i skloniti pek papir, pa ga vratiti u pleh, u kome se pekao, i ostaviti da se, potpuno, ohladi.

Sirup: Sok i šecer staviti na vatru. Mešati da se šecer rastopi. Ohlaeni kolac iseci na kocke i, polako, prelivati sa vrelim sirupom. Ostaviti da testo upije sok, ohladiti, pa ga poslužiti.

Savet