

Kolac od celih mandarine i sirup



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400** g neprskanih mandarina
- **200** g prženih mlevenih badema
- **1** šolja šećera
- **5** jaja
- **1 kašičica** vanila ekstrakta
- **1 kašičica** praška za pecivo

Sirup:

- **1** pomorandža, sok
- **1/4** šolja šećera
- **1** limun ili limata, sok

Priprema

Pripremimo sastojke.

Za ovaj kolac morate imati neprskano voće, jer se ono kuva zajedno sa koricom. Predgrejemo rernu na 180 stepeni C. Ja sam koristila 3 manja okrugla pleha sa dnom koje se vadi, vi možete koristiti i veći pleh, 21 cm. Mandarine operemo pa u dosta hladne vode kuvamo oko sat vremena na niskoj temperaturi. Kada su skuvane pustimo da se ohlade. Presecemo na pola, i odstranimo koštice (moje nisu imale). Sada izblendamo u pire. Dodamo sve ostale sastojke pa izmiksamo sve u glatku masu.

Sipamo u pleh i pecemo oko sat vremena. Na polovinu vremena pokrijemo vrh srebrnom folijom da nam ne izgori. Dok se kolac pece, pripremimo sirup, Sok od pomorandže, limuna i šećer prokuvamo dok se zgusne. Kad je kolac gotov sipamo još topli sirup preko njega. Ostavimo da kolac upije sirup. Može se služiti toplo ili hladno Najukusnije je sa malo šlaga ili grčkog jogurta.

Ovako.

Savet

U zimsko vreme kad samo poneko voa uspeva u bašti, pokušavam da to i koristim. Mandarine su jedna od tih voki. Ovaj kola je posebno dobar jer se ne koristi brašno niti mleni proizvodi. Bude zaista mirisan i soan, idealan uz poslepodnevno druženje, aj ili kaficu.