Vocni kolac (posno)

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**smokvi
- **250 g**suvog groža
- **250 g**oraha
- **200 g**suvih šljiva
- **300 g**šecera
- **200 g**brašna
- **2 dl**belog vina
- **1**kora od pomorandže
- **200 g**posne cokolade
- **100 g**badema

Priprema

Svo voce i koricu pomorandže sitno iseckati i pomešati. Dodati šecer i brašno, pa sjediniti uz dodavanje belog vina. Uliti u pleh koji je malo podmazan uljem i prekriven papirom za pecenje. Peci na 200 C oko pola sata. Kad je kolac ispecen preliti glazurom od cokolade i ukrasiti listicima badema. Može se preliti nekim vocnim ekstratom ili posuti prah šecerom.

Savet

Pažljivo ga ispecite jer ako ga previše peete bude jako tvrd.