

Vocni kolac za proslavu



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **115 g** kandiranih višanja
- **325 g** gribizli
- **280 g** suvog groža
- **325 g** sultane (belog suvog groža bez semenki)
- **115 g** iseckanih žele bombona
- **45 ml (3 kašike)** brendija ili rakije
- **250 g** omekešanog putera
- **250 g** svetlo braon muskovado šecera
- 5 jaja, blago umućenih
- **300 g** običnog brašna
- **5 g (1 kašičica)** mlevene mešavine začina
- **2.5 g (1/2 kašičice)** mlevenog cimeta
- **2.5 g (1/2 kašičice)** mlevenog muskatnog oraščica
- fino rendana kora 1 limuna
- **115 g** celih blanširanih badema, grubo seckanih
- **60-90 ml** jecmenog vina,
- ili mleka ili soka od pomorandže

Priprema

Namazati mašću i oiviciti okrugli pleh obima 20 cm. Vezati debelu duplu traku braon papira oko pleha. Staviti pleh na papir za pečenje, pleh je vezan duplim slojem braon papira.

Oprati kandirane trešnje da bi se uklonio sav sirup, pustiti da otkaplje i osušiti papirnim ubrusom. Iseci na

cetvrtine. Staviti u veliku ciniju sa ribizlama, suvim grožem, sultanom i žele bombonama. Preliti brendijem ili rakijom, bacati zajedno i ostaviti da odstoji 3-4 sata, ili da prenoci, ako vreme to dozvoli.

Prethodno zagrejati pecnicu na 150 C/ 300 F/ Gas na 2. Staviti puter i šecer u **Kenwood ciniju** i koristeci **K - mutilicu** startujuci sa brzinom 2, izmiksovati mikserom dok ne bude lako i paperjasto.

Sa K - mutilicom, koja je još uvek ukljucena, postepeno dodavati umucena jaja, malo po malo i nastaviti sa mucenjem dok ne bude glatko.

Prosejati brašno, mešavinu zacina, cimet i muskatni orašćic zajedno. Namestiti **K - mutilicu** na minimum brzine i postepeno dodavati polovinu mešavine sa brašnom. Stati sa mucenjem mikserom, i dodati polovinu voca i badema. Mikserom mutiti na minimumu dok se ne sjedini.

Ubaciti preostalo brašno i vocnu smesu. I umešati dovoljno jecmenog vina, mleka ili soka od pomorandže da bi bilo mekše. Sipati smesu kašikom u pleh i poravnati površinu smese dnom kašike. Napraviti blago udubljenje u centru smese. To ce pomoci da se pomoci da se ispece kao pogaca.

Peci u centru rerne 2 sata. Smanjiti rernu na 140 C/ 275 F/ Gas na 1 za 1 1/2 ili dok se ne skuva. Prekriti vrh kolaca papirom koji se ne zamašcuje ukoliko pocne da dobija previše tamnu boju.

Testirati kolac radi provere da li je kuan ubacivanjem viljuške u kolac, a viljuška bi trebalo da kad se izvadi iz kolaca, ako je kuan bude cista. Kolac bi takoe trebalo da bude tvrd na dodir.

Ostaviti da se ohladi u plehu dok ne bude toplo, a onda izvaditi na žicani stalak da se ohladi. Kad je skroz ohlaen, zamotati u papir koji se ne zamašcuje, a onda u dupli sloj aluminijumske folije. Ostaviti kolac na hladnom suvom mestu da sazri.

Savet