

Kolac Jesen u Beogradu



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastoјci

Kora:

- **3 šoljerendanog voca**
- **1 šoljašecera**
- **1sok i kora limuna**
- **1 šoljaulje**
- **1 kašicicasoda bikarbona**
- **1 šoljicaseckanih oraha**
- **1jaje**
- **2 šoljebrašna**

Preliv 1:

- **3 kašikedžem od kajsije**
- **2 šakemlevenih oraha**

Preliv 2:

- **1 šoljicašecer u prahu**
- **1/2limuna - sok**

Priprema

U sudu izmešati voce, šecer, sok i rendanu koricu limuna pa ostaviti da odstoji 20 minuta. Dodati ostale sastojke pa peci 45 minuta na 190 stepeni. Vruc kolac preliti sa jednim od dva ponuena preliva.

Savet

Pod rendanim vocem mislim na jabuku, dunju, bundevu ili tvrdju krusku.