

Narandža Ruža - kolac od bundeve



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za kolac:

- **500 g** očišćene bundeve
- **1** pomorandža
- **1** limun
- **50 g** suvog groždja
- **100 g** margarina
- **1 mala** šoljica ulja
- **3 male** šoljice šećera
- **250 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo

Priprema

Očišćenu bundevu naliti vodom i skuvati je kao za pire. Staviti u cednjak i ocediti, pritisnuti rukama odozgo da se dobro ocedi.

Bundevu staviti u blender ili je izmiksati u pire, dok je još topla dodati margarin, šećer i ulje i dobro sjediniti, zatim dodati rendanu koru od prethodno dobro oprane pomorandže, zatim sok od te iste pomorandže i sok od limuna. Kada se i to lepo sjedini dodajte 50 grama prethodno potopljenog i omekšalog suvog groždja. Na kraju dodajte brašno u kome je umešan prašak za pecivo.

Sipati u silikonski kalup oblika ruže i peći oko 35 minuta na 220 stepeni.

Možete peci u bilo kakvom kalupu ili plehu ali je ovako efektnije.

Savet

Sva peciva mesim sa Dr Oetker praškom za pecivo i vanilin šećerom. Za mene su najbolji, možda imate dobra iskustva i sa drugim proizvođačima, nije loše da se uje.