

Kolac od mešanog voca



Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 400 g brašna
- 200 g margarina
- 200 g sitnog šecera
- 200 g suvog groža
- 50 g seckane pomorandže
- 50 g seckanog limuna
- 50 g seckanog badema
- 10 trešanja iz slatka
- 1 kašika cimeta
- 1/2 kašičice mlevenog karanfilica
- rendana kora od 1 limuna
- 2 kašike vinjaka ili konjaka
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 čaša mleka
- margarina za podmazivanje
- mrvica za uvijanje

Priprema

Penasto umutiti margarin, zatim postepeno dodavati šećer i jaja, uz neprestano mešanje. Mutiti sve dok se šećer potpuno ne otopi a masa postane penasta. U posebnom sucu izmešati suvo grože, pomorandžu, limun, trešnje, badem, kao i jedan deo brašna, pa sve to sipati u testo, Cimet, karanfilic, koru od limuna i konjak pomešati. Zatim preostali deo brašna pomešati sa praškom za pecivo i dobro izmešati sa vocnom masom. Sve to sastaviti i toj masi dodati mleka, koliko je potrebio, da bi testo teško padalo sa varjace. Pomazati dugacku modlu i posuti je mrvicama, zatim sipati testo do 2/3 visine modle a gornju površinu poravnati. Peci u pecnici prethodno zagrejanoj, na temperaturi od 200stepeni.