

Kolac, umbir i burbon



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- 1/2 šoljeulja
- 140 gputera
- 2 1/3 šoljebraon šecera
- 4velika jaja
- 1 kašikarendanog umbira
- 1 šoljamleka
- 1/2 šoljejogurta
- 1/2 šoljemleka od kokosa
- 4 1/3 šoljeprosejanog brašna
- 2 1/2 kašicicesode bikarbone
- 2limete, rendana korica i sok
- 1 1/2 kašicicaumbira u prahu

Fil:

- 340 gomekšanog putera
- 120 gkrem sira
- 1/4 šoljeburbona
- 1 kašicicavanile
- 900 gšecera u prahu
- 2limete, rendana korica

Priprema

Predgrejemo rernu na 180 stepeni Celzija. U ciniji izmiksamo ulje, jaja i braon šećer oko 3 minuta.

U posebnoj ciniji umutimo, milk jogurt i mleko od kokosa.

Zatim u ciniji promešamo prosejano brašno, sodu bikarbonu i đumbir u prahu. Sada sve spojimo i rukom dobro izmešamo.

Sipamo testo u okrugli pleh, cije smo dno prekrili papirom za pečenje.

Pecemo 50 do 60 minuta. Ako vrh testa previše porumeni stavimo srebrnu foliju.

U ciniji miksera stavimo puter i miksamo dok dobije lepu svetlu boju. Oko 10 minuta. Zatim dodamo krem sir, šećer u prahu, burbon i vanilu. Miksamo još 5 minuta. Ostavimo u frižider oko 10 minuta. Izvadimo kolac iz pleha i okrenemo da dno bude na vrhu. Presecemo na pola. Prvu polovinu premažemo, poklopimo i vrh takodje premažemo.

Savet

Ovo je jedan odmojih omiljenih kombinacija sa umbirom. Ja sam ga još dekorisala sa kremom od limuna, za koji imate recept kod mene u listi.