

## *Preleven posni kolac na vodi*



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **4 šoljice (od 80 ml)**griza
- **4 šoljice**brašna
- **5 šoljica**vode
- **2 šoljice**kisele vode
- **2 šoljice**šecera
- **1 kesica**vanilinog šecera
- **1 kesica**praška za pecivo
- **100 gm**levenog lešnika
- **100 g**suvog groža

#### **Sirup:**

- **6 šoljica**šecera
- **5 šoljica**negaziranog, soka od pomorandže

### **Priprema**

Testo: U dublju, odgovarajucu, posudu staviti griz, brašno, prašak za pecivo, šecer i vanilin šecer, pa promešati. Dodati mlevene lešnike i suvo grože (koje je prethodno 15-ak minuta bilo preliveno vrelom vodom, pa ga ocediti) i sve sastojke sjediniti. Pomešati obicnu vodu i kiselu vodu, pa preliteri preko suvih sastojaka. Dobro promešati, da bi se smesa sjedinila. Pleh (vel. 34x20cm) obložiti pek papirom, pa sipati testo. Poravnati i staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 170 stepeni. ackalicom probati da li je kolac ispecen. Ispeceni kolac izvaditi i ostaviti da se prohladi.

Sirup: Šecer i sok od pomorandže staviti na šporet, da provri. Kada sirup provri skloniti ga sa šporeta.

Prohlaeni kolac prevrnuti na veci pleh, skloniti pek papir, pa vratiti u pleh gde se peklo testo i iseci ga na kocke, pa ga preliti sa, vrelim, sirupom. Ostaviti da se dobro ohladi i da, kolac, upije sirup, pa poslužiti. Verujte, uopšte nemate osecaj da jedete posni kolac na vodi, koliko je dobar.

## **Savet**