Panettone - Italijanski kolac



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400-500 g**brašna
- **1 kockica** kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **125 g**putera
- **3**žumanca
- **1,5 dl**mleka
- **100 g**suvog groža
- **1/2**limuna - narendane kore
- **1**narandža - narendane kora
- **malo**soli
- **50 g**badema
- **1 kesica**vanilin šecer
- **50 g**cokolade
- **125 g**šecera
- šecer u prahu - za posipanje

Priprema

Izmrvljeni kvasac pomešajte sa kašicicom šecera i malo mleka, ostavite da odstoji 10 minuta pokriveno. U nadošli kvasac dodajte prosejano brašno i so. Dodajte šecer, žumanca, vanilin šecer, kore od limuna i pomorandže. Promešajte i dodajte omekšali puter. Ostavite testo pola sata da kisne. Suvo grože oplaknite vrelom vodom osušite i zajedno sa bademom umesite u testo.

Testo stavite u dublju šerpu (kalup) obloženu pek-papirom, utisnite kockice izlomljne cokolade i ostavite da

stoji još 30 minuta.

Ukljucite rernu na 200 stepeni oštrim nožem zasecite unakrsno (ja nisam zasekla pa je popucala) da ne bi popucala. Pecite na donjem delu pecnice oko sat vremena.

Pecen kolac pospite bogato šecerom u prahu.

Savet