

## *Sonijev i Sunajnin \*Ljubavni kolac\**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **125** gneslanog putera na sobnoj temperaturi
- (i još malo za podmazivanje pleha)
- **325** gšecera
- **6**jaja
- **200** ggriza
- **100** gindijskog oraha (ili mlevenih badema)
- **5,5** kašikameda
- **2** kašicemlevenog cimeta
- **1/2** kašicemlevenog oraščica
- **1** kašicamlevenog kardamoma
- **2** kašiceružine vodice
- **1** kašicaekstrakta vanile
- **1**limun - kora
- **1**pomorandža - kora

#### **Za slatki indijski jogurt:**

- **250** gkvalitetnog grckog jogurta
- **2,5** kašicice šecera u prahu
- **1/2** kašicemlevenih semenki kardamoma
- nar

### **Priprema**

Zagrejte rernu na 150 C. Pravougaoni pleh obložite papirom za pečenje i tankim slojem putera.

Umutite puter i šećer zajedno i stavite sa strane.

U drugoj činiji umutite jaja, a zatim ih postepeno dodajte u smesu putera i šećera.

Dodati griz, mleveni indijski orah, med, cimet, oraščic, kardamom, ružinu vodicu, ekstrakt vanile i koru limuna i pomorandže.

Mešavinu rasporediti kašikom po plehu.

Peci 45 minuta dok korica ne postane zlatno-branon boje. Ostavite da se ohladi pre nego što isecete ili izvadite iz pleha.

Da napravite slatki indijski jogurt, umutite jogurt sa šećerom, kardamomom i polovinom semenki nara. Ostavite da malo odstoji pre serviranja.

Poslužite parce kolaca uz mešavinu jogurta i pospite ostatkom semeki nara.

## **Savet**