

*Sonijev i Sunajnin *Ljubavni kolac**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **125 g**neslanog putera na sobnoj temperaturi
- (i još malo za podmazivanje pleha)
- **325 g**šecera
- **6**jaja
- **200 g**griza
- **100 g**indijskog oraha (ili mlevenih badema)
- **5,5** kašikameda
- **2** kašicicemlevenog cimeta
- **1/2** kašicicemlevenog orašcica
- **1** kašicicamlevenog kardamoma
- **2** kašiciceružine vodice
- **1** kašicicaekstrakta vanile
- **1**limun - kora
- **1**pomorandža - kora

Za slatki indijski jogurt:

- **250 g**kvalitetnog grckog jogurta
- **2,5** kašicice šecera u prahu
- **1/2** kašicicemlevenih semenki kardamoma
- nar

Priprema

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

Umutite puter i šećer zajedno i stavite sa strane.

U drugoj ciniji umutite jaja, a zatim ih postepeno dodajte u smesu putera i šecera.

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

Mešavinu rasporediti kašikom po plehu.

Peci 45 minuta dok korica ne postane zlatno-braon 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