

Vocni kolac (6)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Korica:

- **300 g** brašna
- **150 g** mekšalog putera
- **100 g** šećera u prahu
- 1 jaje
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1 kesica** vanilin šećera sa ukusom ruma
- **1** limun (izrendana korica)
- **2 kašike** kakaoa

Voce:

- **3** vece breskve
- **3** vece nektarine
- **5** šljiva
- **150 g** kupina
- **2 kašice** cimeta
- **2 kašike** kokosovog brašna

Preliv:

- 1/2 l mleka
- 1 kesica pudinga sa ukusom vanile
- 5 kašika šecera
- 1 kašikaruma

Priprema

Korica: U vanglicu staviti omekšali puter i šecer u prahu, pa viljuškom kremasto umutiti. Dodati jaje, vanil šecer, sa ukusom ruma, izrendanu koricu limuna i sjediniti. Brašno pomešati sa pecivom i kakaom, pa ubaciti u umucenu smesu sa puterom. Rukom umesiti testo. Umešeno testo formirati u oblik lopte, pokriti providnom folijom i ostaviti u frižider, na jedan sat.

Uzeti kalup sa obrucem, vel. 24 cm i obložiti ga pek papirom. Izvaditi testo iz frižidera, pa ga na pobrašnjennoj površini razviti u krug, malo veci od kalupa, u kome ce se peci. Prebaciti testo u kalup i izvuci ivice, visine 5 cm.

Breskve oljuštiti i iseci na polumesece, nektarine ne treba ljuštiti, pa i njih iseci na polumesece, a šljive iseci na cetvrtine. Rasporediti voce preko kore i zadnje staviti kupine.

Voce posuti sa cimetom i kokosom.

Preliv: Puding skuvati na uobicajeni nacin, prema uputstvu sa pakovanja, samo što se stavlja pet kašika šecera. Kada je puding skuvan, skloniti ga sa vatre, sipati rum, promešati i preliteri preko voca.

Staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 170 stepeni. Ja sam ga pekla 40 minuta, ali pošto je svaki šporet drugaciji, probati testo cackalicom. Peceni kolac izvaditi i ostaviti da se, potpuno, ohladi.

Kada se kolac ohladio, skinuti obruc, staviti ga u frižider na jedan sat, pa poslužiti.

Savet