

Kolac sa sojom



Sastojci

Potrebno je:

- 5 jaja
- 120 g šecera
- 75 g kuvane soje
- 15 g prezli
- 75 g oraha
- 1/2 l vode
- 200 g šecera
- 3 limuna
- 3 pomorandže
- cimet

Priprema

Sojina zrna nekoliko sati natopiti u četiri puta više vode, ocediti i staviti u zamrzivac preko noci. Sutradan zamrznutu soju staviti u vruću vodu i kuvati oko sat i po na niskoj temperaturi, dok zrna ne razmekšaju i dok se ne budu mogla lako mrviti me?u prstima. Ljuspice koje isplivaju na površinu tokom kuvanja uklanjati kašikom. Skloniti sa grejne ploče, ocediti i sitno samleti na mašini za meso.

Belanca umutiti u cvrst sneg.

Penasto umutiti žumanca sa šecerom pa umešati samlevenu soju, zatim dodati prezle i mlevene orahe. Na kraju pažljivo umešati sneg od belanaca i narendanu koru jednog limuna, po ukusu dodati cimeta.

Kalup za tortu namazati uljem, posuti prezlama, sipati pripremljenu smesu i peci u zagrejanom retni na 170°C dok igla stavljena u sredinu testa ne bude suva kada se izvadi.

Za to vreme na umerenoj temperaturi istopiti šećer u vodi, skloniti sa grejne ploče i u prohladjeno sipati sok od 2 limuna i 3 pomorandže. Pripremljeni sokom postepeno prelivati pečen kolac, sve dok upija tečnost, zatim ostaviti da se dobro ohladi.

Poslužiti sa šlagom.