

## **Aromaticni kolac sa bundevom**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **2** jajeta
- **150** g kristal šecera
- **200** ml jogurta
- **250** g mukog brašna
- **1** kesica prsačka za pecivo
- **100** ml ulja

#### **Za nadev:**

- **1** kg rendane bundeve
- **150** g kristal šecera
- **2** kašicice mešavine zacina za medenjake
- (može samo cimet)

#### **Za posip:**

- malo šecera u prahu
- malo cimeta

### **Priprema**

Bundevu oprati pod tekućom vodom, prebrisati te naseći na režnjeve. Unutrašnji deo ocistiti od koštice i vlakana a vanjski deo oljuštiti do narandžaste boje. Od jedne bundeve od 1,5 kg dobila sam 1 kg očišćene

bundeve. Bundevu narendati na sitnije rende.

Narendanu bundevu staviti u šerpu, dodati šecer i zacin i dinstati oko pola sata uz stalno mešanje, odnosno dok ne ispari tecnost iz bundeve. Posudu sa dinstanom bundevom malo nakriviti da izae još tecnosti i pustiti da se ohladi. Pristupiti izradi testa: Brašno sa praškom za pecivo prosejati. Mikserom penasto umutiti jaja sa šecerom. Dodati jogurt, prosejano brašno i ulje i mikserom umutiti u glatku smesu. Rernu zagrejati na 200 stepeni.

Tepsiju unutrašnjih dimenzija 30x18cm. premazati margarinom i obložiti papirom za pecenje. Umucenu masu za testo podeliti na dva dela. Prvi deo sipati u tepsiju i staviti u rernu da se kratko zapece – oko 10 minuta. Tepsiju izvaditi iz rerne a rernu ne iskljucivati. Na blago peceno testo rasporediti prodinstanu i ohlaenu bundevu, a sok koji se dodatno iscedio (oko 50 ml.) ostaviti za kasnije.

Preko izdinstane bundeve preliti drugu polovinu smese za testo te vratiti u rernu da se pece oko 15 minuta.

Tepsiju izvaditi iz rerne a rernu ne iskljucivati. Testo premazati sa slatkim sokom od dinstanja bundeve. Vratiti u rernu i peci još 5 minuta (proveru da li je kolac pecen izvršiti igлом). Pecen kolac izvaditi iz tepsije zajedno sa papirom za pecenje lagano podici i izvuci papir. Vreo kolac posuti mešavinom šecera u prahu sa cimetom i pustiti da se ohladi. Ohlaen kolac rezati na ploške 6x3cm. (stranicu od 18cm na tri jednaka dela, a stanicu od 30cm. na deset jednakih delova). Od ove kolicine dobije se 30 štanglica.

## Savet

Prijateljica mi je poklonila predivnu malu žutu bundevu od 1,5 kg. Vrlo retko spremam kolae od bundeve iako je uobijena u Vojvodini, prvenstveno zato što su žute bundeve dosta velike (u svakom sluaju prevelike za dvolanu porodicu). Pretraživanjem po internetu naišla sam na interesantan recept koji sam prilagodila suprugovim i mojim oekivanjima. Dobila sam prelepi kola sa vazdušastim, laganim testom.