

Aromaticni kolac sa bundevom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- 2 jajeta
- 150 g kristal šećera
- 200 ml jogurta
- 250 g mekog brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 100 ml ulja

Za nadev:

- 1 kg rendane bundeve
- 150 g kristal šećera
- 2 kašičice mešavine začina za medenjake
- (može samo cimet)

Za posip:

- malo šećera u prahu
- malo cimeta

Priprema

Bundevu oprati pod tekućom vodom, prebrisati te naseći na režnjeve. Unutrašnji deo očistiti od koštica 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 šećer i začini i dinstati oko pola sata uz stalno mešanje, odnosno dok ne ispari tečnost iz bundeve. Posudu sa dinstanom bundevom malo nakriviti da izađe još tečnosti i pustiti da se ohladi. Pristupiti izradi testa: Brašno sa praškom za pecivo prosejati. Mikserom penasto umutiti jaja sa šećerom. 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 pečenje. Umucenu masu za testo podeliti na dva dela. Prvi deo sipati u tepsiju i staviti u rernu da se kratko zapeče – oko 10 minuta. Tepsiju izvaditi iz rerne a rernu ne isključivati. Na blago peceno testo rasporediti prodinstanu i ohlađenu 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 peče oko 15 minuta.

Tepsiju izvaditi iz rerne a rernu ne isključivati. Testo premazati sa slatkim sokom od dinstanja bundeve. Vratiti u rernu i peći još 5 minuta (proveru da li je kolac pecen izvršiti iglom). Peceni kolac izvaditi iz tepsije zajedno sa papirom za pečenje lagano podići i izvuci papir. Vreo kolac posuti mešavinom šećera u prahu sa cimetom i pustiti da se ohladi. Ohlađeni kolac rezati na ploške 6x3cm. (stranicu od 18cm na tri jednaka dela, a stanicu od 30cm. na deset jednakih delova). Od ove količine dobije se 30 štanglica.

Savet

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