

Kolac sa kandiranim vocem



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 150 g šecera
- 125 g margarina
- 100 ml mleka
- 200 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kesica vanilin šecera
- 100 g mešavine kandiranog voca,
ananas, papaja, mango, banana...
- 100 g suvog groža
- 1-2 kašike rumu
- 1 pomorandža-korica
- 1 prstohvat soli

Priprema

Prvo pripremiti sve sastojke. Kalup u kom ce se peci kolac namazati margarinom i posuti brašnom.

Prvo umutiti jaja sa šecerom i vanilinom, a onda dodati margarin i mleko, pa miksati još malo. Sad dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i prstohvatom soli. Umutiti. Sad staviti mešavinu kandiranog voca i suvo grože koje se natapalo u rumu. Narendati pomorandžinu koricu. Špatulom nežno ujednaciti smesu.

Uliti masu u spremljen kalup i peci na 180 stepeni 35-40 minuta, što zavisi opet od pecnice. Proveriti cackalicom, ako je suva, kolac je pecen. Ostaviti ga da se ohladi u kalupu, a onda ga iseci na šnitice.

Savet

Uživancija je uz kaficu ili aj, ali, pošto je danas baš bilo toplo, meni je savršeno prijao uz hladan soki... Prijatno!