

Kolac sa bundevom i orasima



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **4**jajeta
- **400** g bundeve
- **200** g brašna
- **100** grendane šargarepe
- **250** goraha
- **2** kašicice sode bikarbune
- **1** kašikacimet
- **200** g šećera
- **350** ml ulja

Preliv:

- **100** g krem sira
- **40** g maslaca
- **100** g šećera u prahu
- **1** kašica ekstrata vanile

Priprema

Sjediniti brašno, cimet i sodu. Bundevu i šargarepu izrendajte odvojeno, orahe naseckajte sitno. Umutite jaja sa šećerom, dodajte ulje, mešavinu brašna, sode i cimeta, seckane orahe.

Na kraju umešajte bundevu i šargarepu.

Sve lepo sjedinite. Sipajte smesu u okruglu tepsiju precnika 28 cm koju ste prethodno premazali uljem i posuli brašnom.

Pecite na 210 stepeni 50 minuta. Pecen kolac ostaviti da se prohladi.

Umutiti krem sir, maslac, i šefer u prahu i time premažite kolac.

Savet