

Novogodišnji - posni kolac



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 dl**fanta soka od pomorandže
- **1,5 dl**ulja
- **200 g**šecera
- **1/2**limete, sok i kora
- **1** kesicapraška za pecivo
- **350 g**brašna
- **3**mandarina
- **1** vecabanana
- **6** kašikadžema od kajsija
- **200 g**posnog šлага

Priprema

U posudi u kojoj spremate kolac, sipati šecer, dodati sok i mutiti dok se šecer otopi, dodati ulje, rendanu limetu i sok od limete, sve ponovo promešati i na kraju dodati brašno, kome ste dodali prašak za pecivo. Kašikom promešati da masa bude glatka bez grudvica. Pobrašniti pleh i razliti testo. Zagrejati rernu na 220 stepeni peci pet minuta na toj temperaturi.

Zatim smanjiti na 180 stepeni i peci još desetak minuta da porumeni. Piškota je tanka pa se brzo ispeče. Izvaditi iz rerne, pustiti da se malo prohladi pa premazati džemom.

Preko džema poreati komadice mandarine i banane.

Umutiti šlag sa vodom po uputstvu sa kesice i premazati kolac.

Secite željene komade i služite. Kolac je socan, mekan i ukusan. Možete staviti voce po vašem ukusu.

Savet