

Kolac od tahinija i sirupa od urme



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 1 šolja šećera
- 3/4 šolje ulja
- 2 šolje brašna
- 1 kašičica praška za pecivo
- 1 kašičica sode bikarbone
- 3 kašike tahini*
- 3 kašike sirupa od urme*

Priprema

Pripremimo sastojke.

Predgrejemo rernu na 180 stepeni C. Umutimo jaja i šećer u penastu masu. Dodamo prosejano brašno, prašak za pecivo, sodu bikarbonu i ulje. Sve dobro sjedinimo.

U cinijci umutimo tahini i sirup od urme i umešamo u testo.

Sipamo u pleh 26 cm, sa dnom koje se vadi i koji smo obložili pek papirom. Pecemo u predgrejanoj rerni 30 minuta na 180 stepeni C. *Ja sam imala višak urme pa sam cele, oljuštene dodala u testo.

Ovako.

Savet

Da se malo prošetamo do Arapskih zemalja. Jedan od važnih sastojaka u njihovoj kuhinji su i urme. I naravno tahini. Jako mi se dopao ovaj kola i uopšteno ideja kako da se umesto ogromnih koliina šeera koristi npr sirup od datula. Velo je jednostavan da se napravi i pored slatkoe daje i svoju posebnu aromu kolaima koje pravite.

*Tahini jednostavno napravite kada propržite 1 šolju susama , 2 kašike ulja. Sve to izblendujete u glatku masu.

* Recept za sirup od urme postavljam posebno ovde