

Rogac štangle sa džemom od pomorandže



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- **1 šoljarogaca**
- **1 šoljašecera**
- **1 šoljabrašna**
- **1 šoljamleka**
- **1/2 šolje** ulja
- **2jaja**
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kesica** vanilin šecera

Za premazivanje:

- **1 šoljadžema** od pomorandže

Za glazuru:

- **100 g**šecera u prahu
- **3-4 kašike** soka od pomorandže

Priprema

Pripremiti sastojke.

Umutiti jaja sa šećerom, kada pobebe dodati mleko i ulje, mutiti mikserom, a zatim dodati brašno, rogac, prašak za pecivo i vanilin šećer. Umutiti.

Dobijenu smesu izliti u uvec pleh obložen papirom za pecenje. Peci u zagrejanj rerni na 180 C oko 25 minuta.

Napraviti glazuru. Pomešati sitni šećer sa sokom od pomorandže.

Prohlaenu koru preseći na pola, premazati džemom, poklopiti korom, a odozgo premazati glazurom.

Glazura mi se nije toliko svidela, jer se providi, pa sam ja pomešala još 50 g šećera u prahu sa 1-1,5 kašikom soka od pomorandže (u sok sam dodala narandžastu prehrambenu boju, jako malo, na vrh noža) i ukrasila svako parce.

Kolac seci na parcad i dekorisati svežom pomorandžom.

Savet

Brz, ukusan i osvežavaju kola. Prijatno