Socan kolac sa suvim vocem



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **400 g**jabuka
- **100 g**smeeg šecera
- **120 g**kukuruznog griza
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1/3 kašicice**cimeta
- **120 ml**soka od pomorandže
- **100 g**brašna
- **150 g**sušenih brusnica
- **100 g**suvog groža

Sirup:

- **150 g**smeeg šecera
- **200 ml**vode

Priprema

Brusnice i suvo grože preliti sa toplom vodom i ostaviti na stranu. Jabuke krupno izrendati, sa korom.

Uzeti pleh, vel. 30x20cm i celog ga obložiti pek papirom. Izrendane jabuke staviti u dublju vanglicu. Dodati šecer, griz i mešavinu brašna, peciva i cimeta. Promešati. Sipati sok od pomorandže i dobro sjediniti sastojke.

Zatim dodati, proceene, brusnice i suvo grože. Promešati. Napravljeno testo, kašikom, ravnomerno rasporediti

u, pripremljeni, pleh. Staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 160 stepeni.

Peceni kolac (probati cackalicom da li je pecen) izvaditi iz rerne i ostaviti da se prohladi.

Sirup: U, dublju, šerpicu staviti šecer i vodu, pa staviti da provri. Sirup kuvati, od momenta kljucanja, pet minuta. Skloniti sa vatre i ostaviti da se prohladi.

Prohlaeni kolac prevrnuti na odgovarajucu tacnu i, pažljivo, skloniti pek papir. Kolac ponovo vratiti u pleh i iseci ga na kocke.

Topao kolac preliti prohlaenim sirupom, prekriti alu folijom i ostaviti da se ohladi, na sobnoj temperaturi. Zatim ga ostaviti (prekriven folijom) u frižider. Pre posluženja kolac bi trebalo, najmanje, 2-3 sata da odstoji u frižideru.

Savet