

Posni kolac sa narandžom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **450 g** brašna
- **70 ml** ulja
- **350 ml** mineralne vode
- **1** zamrznuta narandža bez kora
- **200 g** šecera
- **1 kašika** sode bikarbone

Za fil:

- **200 g** šecera
- **100 ml** vode
- **1 kesica** vanil-šecer
- **100 g** mlevenog oraha
- **100 g** mlevenog posnog keksa
- **80 g** margarina
- **1** narandža zamrznuta bez kore
- **3 kašike** džema da ukusom kajsije

Za glazuru:

- **100 g** posne čokolade za kuvanje
- **1 kašika** ulja
- **3 kašike** vode

Priprema

U odgovarajuću činiju sipati brašno, sodu bikarbonu i šećer. Narandžu narendati i dodati u činiju, sipati mineralnu vodu i ulje. Pripremljenu smesu izjednčiti i sipati u četvrtastom plehu obloženom papirom za pečenje. Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta.

Šećer i vodu ušpinovati pa dodati keks, vanil-šećer, mlevene orahe, narendanu narandžu, margarin i džem. Izjednčiti fil i tako vruć premazati preko vruće kore.

Ohlaen kolac premazati glazurom od čokolade.

Savet

Kola se brzo priprema sa prelepim ukusom narandže.