

Kolac sa ukusom pomorandže



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **350 ml**soka od pomorandže
- **4 kašike**pekmeza od šipuraka
- **120 g**smeeg šecera
- **2 kesice**vanil šecera
- **180 g**pecenih, mlevenih, lešnika
- **2 kašike**kakaoa
- **1 kesica**praška za pecivo
- **100 ml**ulja
- **100 g**brašna

Fil:

- **100 g**crne, posne, cokolade
- **3 kašike**pekmeza od šipuraka
- **120 g**mlevene, posne, plazme
- **1 kesica**vanilinog šecera
- **150 ml**soka od pomorandže

i još...

- **30 g**mlevene, posne, plazme
- **60 g**mlevenih, pecenih, lešnika
- **2 kašike**pekmeza od šipuraka

Priprema

Lešnike staviti u rernu, da se malo propeku, da bi dobili jacu aromu. Pleh, vel. 30x20cm, dobro premazati uljem, pa posuti sa brašnom. Blago, rukama, udarati po plehu, da bi se brašno, ravnomerno, rasporedilo po celom plehu.

U dublju vanglicu sipati sok, od pomorandže. Dodati pekmez od šipuraka i, žicom za mucenje, ga razbiti, da se sjedini sa sokom. Zatim ubaciti mešavinu smeeg šecera i vanilin šecera. Umutiti žicom, da se šećer, malo, rastopi. Dodati ulje i promešati.

Zatim ubaciti mešavinu brašna, kakaoa i praška za pecivo. Dobro umutiti, da nema grudvica od brašna. Na kraju dodati mlevene lešnike i, žicom, dobro, testo, sjediniti.

Testo, ravnomerno, sipati u, pripremljeni, pleh i staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 160 stepeni.

Fil: Dok se kolac pece pripremiti fil. U manju šerpicu staviti pekmez od šipuraka i izlomljenu cokoladu. Na vodenoj pari, uz postepeno mešanje, rastopiti pekmez i cokoladu. U mlevenu plazmu dodati vanilin šećer, promešati, pa preliti sa sokom od pomorandže. Dobro sjediniti keks sa sokom. Zatim ubaciti rastopljenu cokoladu sa pekmezom. Kašikom mešati dok se ne dobije, potpuno, ujednacena kremasta smesa.

Izvaditi peceni kolac iz rerne (probati cackalicom da li je pecen, ali ovog puta cackalica ne treba da bude, potpuno, suva. Znaci, kada ubodete testo i kada izvadite cackalicu, ona, treba da ostane vlažna i da se, po malo, lepi za nju testo - ali vrlo malo, pa ce tako i kolac ostati socan) i premazati ga sa dve kašike pekmeza od šipuraka. Pekmez, prethodno, kašicicom, umutiti, da postane kremast.

Na premazani kolac naneti, ravnomerno, fil. Preko fila posuti mešavinu, mlevenog keksa i mlevenih lešnika.

Ostaviti kolac u frižideru, da se dobro stegne, pa ga iseci na kocke i poslužiti.

Savet