Kolac sa pomorandžom i makom

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za biskvit:

- **150 g**šecera
- **100 g**margarina
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1 kašika**cimeta
- **1**pomorandža - sok
- **1**pomorandža - izrendana kora
- **200 ml**mleka
- **200 g**mljevenog maka
- **200 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **3 veca**jajeta

Za preliv:

- **100 ml**vode
- **100 ml**soka pomorandže
- **100 g**šecera

Glazura:

- **100 g**cokolade
- **1 kašika**ulja

Priprema

Pekla sam u dugackom kalupu 11x28cm. Prvo skuvati preliv. Ušerpicu staviti vodu, sok, šecer i staviti na laganu vatru. Kad je prokuvalo i kad se šecer otopio skloniti sa vatre i ohladiti. U zdelu staviti jaja, šecer, vanilin šecer i sve izmiksati dok se šecer ne otopi, potom dodati isceeni sok od pomorandže, izrendanu koru i sve promešati. Dodati mak, cimet, omekšani margarin sobne temperature i sve lagano izmiksati, dodati mleko izmiksati, i na kraju brašno promešano sa praškom za pecivo. U kalup sam stavila papir za pecenje, izlila smesu i stavila peci na 250 stepeni jedno dva minuta, a potom smanjila na 180 stepeni i pekla, povremeno proveravala sa stapicem da li je gotovo. Kad je kolac bio gotov prelila sa hladnim prelivom. Vruc kolac, hladan preliv. Ostavila kolac da se skroz ohladi u kalupu. Kolac izvaditi iz kalupa skinuti papir za pecenje ako ste ga stavljali. Posto se meni kolac malo nadigao u sredini, ja sam taj deo odsekla da dobijem ravnu površinu za glazuru, a vi po volji :) okoladu otopila sa kašikom ulja i prelila, kolac ukrasite sa rendanim koricama od pomorandži ili po želji. Jedan stvarno fin kolac za sve ljubitelje maka i pomorandže.

Savet