

Posni, vocni, kolac (na vodi)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **260 g** brašna
- **300 g** smeeg šecera
- **320 ml** vode
- **2 kašičice** sode bikarbone
- **1 kašičica** cimeta

Voce:

- **200 g** jabuka (neocišćenih)
- **400 g** višanja, bez koštica
- **60 g** suvog groža
- **40 g** suvih brusnica
- **40 g** suve aronije

Priprema

Višnje staviti u cetku, da se odmrznu. Sacuvati sok, koji višnje otpuste. Izmeriti kolicinu soka, pa dodati vode, da ukupna kolicina tecnosti bude 320 ml. Jabuke ocistiti i, krupno, narendati (ne cediti ih). Suvo voce staviti u, odgovarajucu, posudu, prelit ga sa toplom vodom (da voce bude pod vodom) i ostaviti ga pola sata. Zatim ga procediti.

U vanglicu staviti brašno, šećer, cimet i sodu bikarbonu. Promešati kašikom. Sipati tecnost, sok koji su pustile višnje, plus voda. Žicom za mucenje, dobro, sjediniti, da ne ostanu grudvice od brašna.

Zatim ubaciti, svo, voce i kašikom, polako, promešati.

Uzeti pleh, vel. 30x20 cm, i celog ga obložiti pek papirom. Evo kako ce te pleh, lako, bez ikakvih problema obložiti pek papirom. Odmeriti pek papir, koliko vam treba za oblaganje, iseci ga i zgužvati u ruci. Zatim ga potopiti sa vodom. Raširiti jednu vecu kuhinjsku krpu, preko radnog stola, pa preko nje staviti pek papir, raširiti ga i poravnati. Preko papira, takoe, staviti kuhinjsku krpu i blago utapkati da se pokupi višak vode. Sada možete, vrlo lako, da obložite posudu, koja vam treba.

U pripremljeni pleh sipati testo sa vocem i poravnati ga. Staviti da se pece u, prethodno zagrejanu, rernu, na 160 stepeni. Peceni kolac (probat i cackalicom da li je pecen) izvaditi iz rerne i ostaviti da se ohladi.

Zatim ga preokrenuti na veci pleh i, polako, odvojiti pek papir. Kolac, ponovo, vratiti u pleh, u kome se pekao, iseci ga na kocke i poslužiti. Ko voli može kolac posuti i šećerom u prahu.

Savet