Vocni hleb (Komisbrot)

težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **4**belanca
- **100 g**kristal šecera
- **50 ml**ulja
- **100 g**oštrog brašna
- **50 g**kandirane papaje u komadicima
- **50 g**kandiranog pomela u komadicima
- **50 g**suvih kajsija
- **50 g**suvih jagoda
- **50 g**suvih zaslaenih brusnica
- **100 g**suvih urmi
- **30 g**kandiranog umbira u komadicima
- **1 kašika**marmelade od narandže
- **1 kesica**praška za pecivo

Za glazuru:

- **50 g**cokolade za kuvanje
- **2 kašike**šecera u prahu
- **2 kašike**vode
- **1 kašicica**margarina

Priprema

Iseckati suvo voce jagode, kajsije i urme. U jednu posudu staviti svo kandirano i suvo voce, posuti brašnom i

rastresti sve rukama.

Mikserom umutiti belanca sa malo soli u cvrst sneg, dodati šecer i dobro umutiti. Umucenoj smesi dodati ulje i marmeladu i dobro mikserom umutiti. Brašno i prašak za pecivo prosejati u umucenu smesu i lagano varjacom izmešati. Voce kroz prste lagano istresati od brašna i dodavati umucenoj smesi. Varjacom sve umešati da se voce ravnomerno rasporedi po testu. Kalup za srneci hrbat (unutrašnjih dimenzija 31x12cm) dobro namazati margarinom i posuti prezlima. Masu polako kašiku po kašiku stavljati u kalup i rasporeivati po kalupu.

Tepsiju staviti u zagrejanu rernu na 170 stepeni (ja mam ventilatorsku rernu i ukljucila am donji grejac) i peci 30 minuta. Izvaditi kalup iz rerne i iglom proveriti da li je kolac pecen (pecen je kada se ne testo ne lepi na iglu a stranice su lepo uvucene).

Kolac lagano istresti na radnu površinu (meni je lagano iskliznuo iz kalupa).

Pripremiti glazuru i preliti preko kolaca i pustiti da se ohladi, a glazura osuši.

Savet

I ovo je jedan eksperimentalni kola nastao sasvim sluajno, odnosno trebalo je iskoristiti belanca koja su mi ostala prilikom izrade kreme od narandže (za Kremasti kola od maka). Setila sam se starog recepta za voni hleb, ali kako u prodavnicama zdrave hrane ima veoma široki asortiman suvog i kandiranog voa odluila sam se za drugaije voe zbog šarenila i mešavine neobinih okusa.