

Kolac sa bundevom (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** brašna
- **150 g** šecera
- **1 kašičica** vanila ekstrakt
- **60 ml** ulja
- **50 g** kaka
- **150 ml** tople vode
- 3 jajeta
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1 prstohvat** soli
- **300 g** pečene bundeve
- **2 kašike** šecera
- **oko 200 ml** vode
- **1 kašičica** cimeta

Priprema

arobna bundeva za carobnu jesen! Prvo oguliti bundevu, iseci na manje komade, (ja sam stavila oko 400 gr) staviti u tepsiju, posuti sa 2 kašike šecera, preliti sa vodom i staviti peci na 200 oko 30 minuta, zavisi koliki su vam komadi bundeve. Pečene bundeve ohladiti, izvagati 300 gr, izmiksati u pire, dodati cimet i izmešati. Uzeti kalup do 26 cm, dobro ga premazati sa maslacem ili margarinom i posuti brašnom, višak brašna istresti. Ja sam se odlucila za ovaj duguljasti kalup i prvo sam sipala smesu sa bundevom, pa potom tamnu, kad je bio gotov okrenula, jer sam željela da mi ovaj deo sa bundevom ne dobije tamnu koru prilikom pečenja. U originalnom receptu ide smesa sa kakaom, pa sa bundevama i ne okreće se. :) Rernu uključiti na 170 stepeni da se greje. Uzeti 2 zdele, u jednu staviti žumanjca a u druga belanjke. U zdelu sa žumanjcima staviti šecer i mutiti dok smesa ne postane kremasta. Polako sipati ulje, uz stalno mešanje, sipati pola tople vode, vanila ekstrakt, lagano

mešati. Brašno sa praškom a pecivo prosejati. U smesu sipati pola brašna, potom opet sipati ostatak vode, mutiti, pa dodati ostatak brašna. Izmutiti u homogenu smesu. Izmutiti belanjke sa prstohvatom soli, dodati u smesu i sve lagano špatulom izmešati. U šolju ili zdelicu od 200 ml odvojiti smese i dodati je u bundevu, sve lagano izmešati. U preostali deo smese dodati kakao i izmešati. Sipati u kalup. Peci oko 40 minuta, Test proba sa cackalicom. Kolac sam poslužila sa karamelizovanim kolutovima bundeve sve od oka, u tiganj stavila smeđi šećer, da se karamelizuje, može i sa belim naravno, dodala sok od limuna i malo vode, poredala bundevu, na slabij vatri se krckalo dok kolutovi nisu postali mekani, a sirup gust, pred kraj dodala malo cimeta. Ako treba postepeno tokom kuvanja dodavati još malo vode. I to je to. :)

Koristila muškatnu bundevu.

Iseci, posuti sa šećecerom, doliti vodu i peci.

Pecenu bundevu izvagati.

Izmiksati u pire sa cimetom.

Jaja i šećer dobro izmutiti.

Dodavati gore navedeno i prosejano brašno sa praškom za pecivo.

vrsto izlupati belanjak sa prstohvatom soli i dodati u smesu, sve lagano izmešati.

Kalup premazati sa maslacem, posuti sa brašnom, višak brašna istresti.

Sipati smese u kalup i ispeci. Ostaviti da se kolac ohladi u kalupu.

Poslužiti sa karameliziranim kolutovima bundeve.

Savet