# *Kolacici sa šargarepom bez jaja*

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **250 g**speltinog brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **2 kašicice**mešavine zacina za medeno srce
- **1 flašica od 190 g**Frutek jabuka keks
- **120 ml**mleka
- **2 kašicice**arome vanile
- **140 g**kristal šecera
- **30 g**rastopljenog kokosovog putera
- **1 kašika**sirceta
- **250g**šargarepe
- **70 g**mlevenih oraha
- **30 g**kandiranih brusnica
- **20 g**kandirane kore od narandže
- **4 kašike**ekspandirane pšenice sa medom

**Za ukrašavanje:**

- **150 ml**toping baze
- **50 g**seckanih oraha

## Priprema

Rernu ukljucite da se zagreje na 175 stepeni. Tepsiju unutrašnjih dimenzija 31x21cm premažite margarinom i obložite papirom za pecenje. Ako želite da kolacici budu viši koristite manju tepsiju. U jednu posudu stavite

brašno, prašak za pecivo i mešavinu zacina za medenjake (gotov proizvod koji se sastoji od sledecih zacina: cimet, muškatni orašcic, umbir, karanfilic, piment, anis, zvezdasti anis, biber, kardamon). Mišljenja sam da možete raditi i samo sa cimetom ili samo sa muškatnim orašcicem. Ja sam koristila gotovu mešavinu jer sam je imala kod kuce.

Sastojke u posudi varjacom promešajte da se suvi sastojci lepo izmešaju. U drugu posudu stavite sos od jabuke (možete ga sami napraviti tako da ispecete 1 do 2 jabuke, u rerni i oljuštite), mleko, ekstrakt vanile, šecer, rastoplen kokosov puter i sirce.

Mikserom dobro umutiti. U jednom loncetu zavriti vodu i vrelu vodu preliti preko kandiranih brusnica i kandiranih kora od narandži. Šargarepe oljuštiti i izrendati na sitno rende. Preko cetke procediti brusnice i koru od narandže. U umucenu smesu u drugoj posudi dodati promešane suve sastojke.

Mikserom umutiti.

Dobije se gusta smesa kojoj se dodaje izrendana šargarepa, brusnice, kora narandže, i ekspandirana pšenica sa medom. Varjacom dobro izmešati da se sastojci lepo sjedine.

Smesu kašikom prebaciti u tepsiju.

Smesu nožem ravnomerno rasporediti po tepsiji.

Tepsiju staviti peci u zagrejanu rernu i peci 25-30 minuta. Gotovo je kada se smesa odvaja od papira za pecenje. Tepsiju izvaditi iz rerne.

Pecen kolac zajedno sa papirom za pecenje prebaciti na tacnu za posluživanje. Oprezno izvuci papir i ostaviti da se kolac malo ohladi.

Oznaciti velicinu parcadi zasecanjem kolaca, stranicu od 30 cm na 10 delova po 3 cm svaki, a stranicu od 20 cm na 5 delova po 4 cm svaki.

Toping bazu mikserom umutiti. Prohlaen kolac tanko premazati umucenom toping bazom i posuti seckanim orasima. Koncem ili tankim kanapom oznaciti kocke te nožem zarezati po oznacenim linijama. Od ove kolicine sam dobila 50 kolacica.

## Savet

Na internetu sam naišla na interesantan recept da napravim ne upotrebljavajui baš sve namirnice kako je navedeno u receptu, a neke sam namirnice i zamenila sa onima sa kojima sam raspolagala kod kue. Meni se ovi zdravi kolaii baš sviaju, interesantnog su ukusa a i veoma su izdašni (50 kolaia dimenzija 4x3cm).