

Zimski vocni kolac



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 150 g šecera
- 150 g brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 2 kašike ulja
- 1 vanil šećer
- po 100 g seckanih oraha i suvog grožđa
- 1 kašičica cimeta
- po ukusu rendane kore limuna i pomorandže
- 1 kašika soka limuna
- prstohvat soli

Priprema

Umutiti mikserom jaja i so pa u dva tri puta dodavati šećer i vanil šećer. Dodati ulje i limunov sok i još malo mutiti pa umešati brašno sa praškom za pecivo i cimetom. Na kraju umešati orahe i oprano suvo grožđe i rendane korice dobro opranog limuna i pomorandže. Ne morate od celog voca može i po pola kore limuna i pomorandže. Masu sipati u duguljasti kalup za hleb koji prethodno obložiti peki papirom.

Staviti da se pece u rernu zagrejanu na 180°C i peci 45 minuta.

Posle tog vremena proveriti cackalicom da li je kolac pecen pa ako jeste izvaditi ga napolje, a ako ne ostaviti ga da se pece još 5-10 minuta.

Kolac ostaviti u plehu u da se prohladi, a tek onda ga izvaditi najbolje na neku rešetku i ostaviti da se sasvim ohladi.

Potpuno ohlaen (tada se najbolje sece) kolac seci i služiti.

Savet

Nama omiljen kola uz kafu ili aj. Naravno možete staviti i neku drugu kombinaciju suvog voa.