

## Citrusni komisbrot



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **6** belanaca
- **1** šolja šećera
- **1** šolja ulja
- **1,5** šolja brašna
- **1** vanil šećer
- **1** kesica praška za pecivo
- **200** g mešavine kandiranih kora citrusa
- i kandirane papaje
- **1** limun

#### Za podmazivanje:

- **50** g margarina za kolace

#### Za posipanje:

- **30** g šećera u prahu

### Priprema

Belanca umutiti sa malo soli u cvrst sam. Dodati narendanu koricu limuna i sok limuna. Postepeno dodavati vanil šećer, šećer, ulje.... mutiti mikserom. Zatim po jednu kašiku dodavati prosejano brašno i pomešano sa praškom za pecivo. Kad umutimo smesu sa brašnom iskljuciti mikser i u smesu dodati kandirane kore citrusa i

kandiranu papaju, izmešati sa smesom sa varjacom.

Kalup ili manji pleh u koji cemo peci kolac dobro podmazati sa margarinom. Rernu podesiti na 170-180 C i peci 40 minuta.

Tokom pecenja sa štapicom za ražnjice (ako je kalup dublji kao moj) proveravati da li je peceno. Ako na štapicu ostaju tragovi potrebno je još peci. Topao kolac preruciti na tacnu sa koje cemo ga služiti. Nisam imala problem sa odvajanjem kalupa zbog dobro podmazanih zidova sa margarinom. Dok je kolac topao posuti šecer u prahu preko njega. Seci prohlazeno i služiti...

## **Savet**

Meni se veoma dopala kombinacija sa citrusnim kandiranim korama....