

Posni kolac sa pomorandžom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- **200 g**šecera
- **100 ml**ulja
- **1 kesicavanilin** šecera
- **1 kesicaprška** za pecivo
- **350 m**lsoka od pomorandže
- **300 g**brašna
- **100 g**kokosovog brašna

Preliv:

- **300 m**lsoka od pomorandže
- **5 kašika**šecera

Preko:

- **6-7 kašikadžema** od kajsija
- **3-4 kašike**kokosovog brašna

Priprema

U jedan sud sipati brašno, šećer, prašak za pecivo, vanilin šećer i kokos a u drugi odmeriti soka i ulja. Polako suvim sastojcima dodavati ulje i sok od pomorandze i mešati dok se ne sjedini masa. Izliti u nauljen pleh i peci dok se ne odvoji od ivica pleha i porumeni. Ja sam pekla na 200C nekih 20ak minuta, sve zavisi od Vaše rerne.

Odmeriti 300ml soka od pomorandže i dodati šećer i staviti nekih 10 minuta lagano da se krcka. Ostaviti da se prohladi i kada je kora gotova polako kutlacom preliti kolac. Kada je kolac upio (nekih 10 minuta) premazati kolac džemom i posuti kokosom.

Savet

Kola može da se pravi i sa limunom ko voli. Prijatno!