

Kolac bez brašna



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** jajeta
- **1/2** kg pomorandži
- **100** ml soka od pomorandže
- **100** g mlevenih lešnika (ili badema, oraha, kokosa)
- **100** g mlevenog plazma keksa
- **1** puna kašica cicasode bikarbune

Preliv:

- **200** ml pavlake za kuvanje
- **100** g crne cokolade za kuvanje
- (sa najmanje 50% kakao delova)

Priprema

Prvo pripremiti pomorandže. Pomorandže staviti u voden rastvor sa sodom bikarbonom i ostaviti ih pola sada da odstoje u rastvoru. Zatim ih dobro oprati i staviti u odgovarajući posudu. Naliti ih sa vodom i staviti da se kuvaju. Pomorandže kuvati oko 40 minuta, odnosno dok ne postanu mekane. Skuvane pomorandže izvaditi iz vode, ohladiti ih i iseci na manje parcice (odstraniti koštice, ukoliko ih ima). Iseckane pomorandže staviti u blender, dodati sok od pomorandže i izblendati. Masu sa pomoranžama ostaviti na stranu.

Pleh, vel. 30x20cm, podmazati uljem i posuti brašnom. Ukljuciti rernu da se zgreje na 180 stepeni.

Pripremljeni pleh ostaviti na stranu. Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca staviti u vanglicu i cvrsto ih umutiti. Dodati žumanca i mutiti dok se ne dobije penasta smesa. Ubaciti pripremljene pomorandže i sjediniti ih

sa jajima. Dodati mlevene lešnike, mleveni plazma keks i sodu bikarbonu. Umutiti da se svi sastoјci dobro sjedine. Umucenu smesu sipati ravnomerno u pleh i kašikom dobro poravnati. Staviti da se pece 30 minuta, odnosno dok korica blago ne porumeni. Izvaditi i ostaviti na stranu dok se spremi preliv.

Preliv: U manju posudu sipati pavlaku za kuvanje i staviti je da se zagreje. Kada pavlaka postane vrela, pred kljucanjem, skloniti je sa vatre i ubaciti cokoladu izlomljenu na kockice. mešati sve dok se cokolada ne otopi i dok se ne dobije glatka smesa. Pripremljenu smesu prelititi preko kolaca i ostaviti da se preliv ohladi na sobnoj temperaturi, pa kolac ostaviti u frižider.

Kada se preliv stegne, kolac iseci na kocke i poslužiti.

Savet