

Kolac sa tikvicama i cokoladom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolja (2 dl)** smeeg šecera
- **1/2 šolje** ulja od koštica groža
- **2** jajeta
- **2 kašičice** ekstrakta vanile
- **1 i još 1/4 šolje** mekog brašna tip 400
- **1/4 šolje** kakaa
- **1/2 kašičice** soli
- **1 ravna kašičica** sode bikarbone
- **1 kašičica** cimeta
- **1/2 kašičice** praška za pecivo
- **1 vršna šolja** tikvica rendanih
- **1 šaka** seckanih oraha
- **100 g** seckane crne cokolade

Priprema

Sve praškaste sastojke sjediniti. U drugom sudu dobro (5 minuta) umutiti cela jaja sa šecerom i vanilom i na kraju dodati ulje. Jaja treba da *pobele* kako poslasticari vole da kažu pa tako vidite vreme mucenja. Tikvice tek na kraju oljuštite i narendajte. U te tikvice dodajte smesu sa jajima i dobro sjedinite. Na kraju kašiku po kašiku dodajte suhu smesu. Kada ste sve lepo sjedinili dodajte orahe seckane i seckanu cokoladu.

Papir za pečenje pokvasite pod mlazom vode kao krpu i iscedite. Stavite ga u kalup i sipajte testo. Pece se na 170 stepeni oko 55 minuta do sat vremena.

Videćete sami kada je gotovo jer je kolac maltene do pred kraj nepečen. Pustite ga da se potpuno ohladi (ne budite kao Raspevana Kuvarica :)) pa ga secite.

Ja nisam mogla da odolim jer je toliko divno mirisao da sam ga toplog sekla. Malo se teže vruć sece. I ljudi moji šta da vam kažem. Kolac uz kaficu, uz čaj, mnoooogo lep da se odnese na poklon. Mislila sam da ga slikam uz neke šešire, knjige, perlice jer je nekako takav ide uz to ali ipak sam se odlucila da ga prezentujem samo njega. Da zamiriše kroz fotografije. Verujte vredi ga napraviti i veoma je zdrav. Prijatno dragi moji!

Savet

Dragi moji evo mene sa jednom, pa moglo bi se rei zdravom kombinacijom. Kada mi je dopao šaka ovaj recept bila sam malo skeptina. Ne toliko zbog tikvica nego više zbog naina pripreme. Tikvice kao što znate otpuštaju vodu pa sam pomislila da je so koja ide po receptu upravo da tikvice pre spremanja otpuste vodu. Ispostavilo se da baš i nije tako jer je stajalo u receptu "nipošto ne stavljati so na rendane tikvice i rendati ih neposredno pre spremanja". Onda sam ukapirala da su ustvari tikvice ta potrebna tenost koje u testu nema osim ulja. Jedino me je muilo oko brašna i na kraju sam ostala pri klasinom mekom brašnu tip 400. Ako neko bude pravio sa integralnim neka javi utiske. Sastojci su super i ovo je varijanta sve na šolju. Ona od kafe vea.