

Komisbrot (8)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme priprave: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 1,5 šolje (od 2,5 dl) šecera
- 1 rum šecer
- 1,5 šoljabrašna
- 1/2 kesicapraška za pecivo
- 1 šoljajogurta
- 2 kašikeulja
- 1 šoljasuvih šljiva
- 1 šoljasuvih smokava
- 1 šoljasuvih kajsija
- 1/2 šoljekandiranog voca
- 1 šoljaseckanih oraha
- 1 kašicarendane limunove korice
- 1 kašicarendane korice pomorandže

Za posipanje:

- malo šecera u prahu

Priprema

Jaja penasto umutiti sa šećerima, pa dodati jogurt i ulje, kratko mutiti. Staviti brašno pomešano sa praškom za pecivo, koricama citrusa, a onda lagano špatulom izmešati i naseckano suvo voće, prethodno posuto brašnom i višak otresti.

Dobijenu smesu izliti u prethodno nauljen i pobrašnjen kalup, te peci na 180 stepeni 50-60 minuta, proveriti cackalicom. Prohladiti, izvaditi iz kalupa i posuti šećerom u prahu. Najbolje je sačekati da se kolac potpuno ohladi, pa rezati na šnite-ako imate strpljenja, a najbolji je sledećeg dana. Poslužiti uz čaj ili kafu.

Savet