

Božićni komisbrot



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šoljabelanaca**
- **1 šoljašecera**
- **1 šoljabrašna**
- **1 šoljaulja**
- **1/2rendana korica pomorandže**
- **1/2 šoljemlevenih oraha**
- **1 šoljaseckanog suvog voca**
- **2 kašikeseckanog lešnika**

Priprema

Prvo belanca stavite u frižider da prenoce. Mute se hladna. Koristila sam šolju od don kafe, a belanaca je bilo 5 jer mi je to ostalo od torte. Suvo voće iseckajte pa uvaljajte u ravnu kašiku brašna. Tako neće da se slepi i neće da potone. Belanca umutite sa prstohvatom soli u cvrst sneg. Dodajte šećer. Smanjite brzinu na prvu i sipajte ulje pa kad se sjedini brašno. Umešajte varjacom mlevene orahe i pola rendane korice pomorandže. Na kraju dodajte suvo voće i lešnik. Pece se u onom kalupu za hleb ili za srneca lea. 180 stepeni oko 40 do 45 minuta u zavisnosti od rerne. Peceno stavite u krpu najmanje 4 sata.

Savet

Ovaj recept sam videla još odavno dok sam bila u gimnaziji. Oni recepti što su bili u burdi. Moja mama je pravila odlijan komisbrot ali po drugaijem receptu. A meni se ovaj mnogo svideo. Mnogo lak za spremanje i jako izdašan. Ja nisam sada imala ali po ukusu možete odozgo posuti listie badema pa pei. A što se tie suvog voa to mi je ostalo od Badnje veeri tri kajsije, tri šljive, dve smokve i šaka suvog groža. Pa prijatno dragi moji!