

Kolac sa suvim i kandiranim vocem



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **550 g** brašna T-400
- **80 ml** mleka
- **140 g** šecera
- **1 kockica** svežeg kvasca
- **ili 1/2 kesice** suvog kvasca
- **2 kašičice** praška za pecivo
- **4** jajeta
- **3** žumanca
- **170 g** maslaca sobne temperature
- **1 kašičica** soli
- **1 kesica** vanilinog šecera
- **400 g** suvog i kandiranog voca
- suve kajsije, suve smokve, urme, suve šljive,
- brusnice, kandirana korica pomorance
- i limuna

Priprema

U vanglicu sipati toplo mleko, dodati jednu kašičicu šecera (od 140 g) i razmrviti kvasac. Promešati da se kvasac otopi. Dodati 100 g brašna (od 600 g) i špatulom ga sjediniti sa kvascem. Prekriti vanglicu providnom folijom (ili vecom najlon kesom) i ostaviti da se testo udvostruci. Zatim dodati još 200 g brašna, 2 cela jaja i zamesiti testo. Ubaciti 60 g omekšalog maslaca (od 170 g) i dobro ga sjediniti sa testom. Testo ponovo prekriti i ostaviti da odmara pola sata na toplom mestu. Na kraju dodati preostalo brašno pomešano sa praškom za pecivo i soli, zadnja 2 jaja i žumanca, kao i preostali maslac. Dobro umesi testo, dodaj preostali šecer, vanilin šecer i sitno iseckano suvo voce i kandirano voce (odnos voca odredite sami, šta više volite to i stavite. Važno je da

ukupna kolicina bude 400 g). Dobro sve sjediniti i ostaviti da testo duplira svoju zapreminu.

kalupa sa obrucem, vel. 22 cm, prekriti pek papirom. Pek papirom obložiti i stranice kalupa, ali tako da papir bude 10-ak cm iznad kalupa. Naraslo testo samo špatulom prebaciti iz vanglice u pripremljeni kalup (testo je dosta mekano, ali tako i treba da bude). Ponovo ga prekriti i ostaviti da testo toliko naraste da napuni kalup.

Rernu ukljuciti na 200 stepeni. Naraslo testo staviti da se pece, na 200 stepeni, 10 minuta. Zatim smanjiti temperaturu na 180 stepeni i ispeci kolac do kraja. Kada površina dobro porumeni prekriti je alu folijom. Kolac se duže pece (ja sam ga pekla na 180 stepeni 45 minuta u rerni sa ventilatorom) jer dosta i naraste. Najbolje je da drvenim štapicem za ražnjice proverite da li je kolac pecen. Kada štapic izvadite suv kolac je gotov.

Peceni kolac ostaviti u kalupu 10 minuta, pa ga prebaciti na rešetku od rerne da se ohladi. Kolac iseci kada se potpuno ohladi. Ko želi može da ga pospe i šećerom u prahu. Fantastican kolac u kome ce te uživati. Ideju za kolac videla sam na sajtu Coolinarika.

Savet