

Kolac sa pomorandžama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gocišcenih pomorandži
- 2 jajeta
- **2 kašik** meda
- **40 g** kokosovog brašna
- **80 g (2 kesice)** pudinga sa ukusom vanile
- **1 kesica** vanilinog šecera
- **2 kašice** praška za pecivo

Priprema

Pomorandže ocistiti od kore i, što možete više, od bele opnice ispod kore (zato što ona daje kolacu ukus gorcine). Renu ukljuciti da se zagreje na 180 stepeni. Kalup za kolace velicine 22x20cm obložiti pek papirom (ceo kalup, ali tako da papit bude 5-10cm iznad kalupa, da biste mogli lakše da izvadite kolac) ili koristite silikonski kalup koji ne treba ni podmazivati.

Pomorandže iseci na kocke i staviti u blender. Umutiti. Dodati jaja, med, kokos, puding iz kesica, vanilin šecer i prašak za pecivo. Sve izblendati, da se dobije ujednacena smesa. Umucenu smesu sipati u pripremljeni kalup i staviti da se pece na 180 stepeni - 40 minuta (probat i cackalicom da li je kolac pecen).

Peceni kolac ostaviti da se ohladi u kalupu, pa ga prebaciti na tacnu za kolace i iseci na kocke. Posuti šecerom u prahu i poslužiti.

Savet