

Preliven posni kolac na vodi



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Testo:

- **4 šoljice (od 80 ml)griza**
- **4 šoljicebrašna**
- **5 šoljicavode**
- **2 šoljicekisele vode**
- **2 šoljicešecera**
- **1 kesicavanilinog šecera**
- **1 kesicapraška za pecivo**
- **100 gmlevenog lešnika**
- **100 gsuvog groža**

Sirup:

- **6 šoljicašecera**
- **5 šoljicanegaziranog, soka od pomorandže**

Priprema

Testo: U dublju, odgovarajuću, posudu staviti griz, brašno, prašak za pecivo, šećer i vanilin šećer, pa promešati. Dodati mlevene lešnike i suvo grožje (koje je prethodno 15-ak minuta bilo preliveno vrelom vodom, pa ga ocediti) i sve sastojke sjediniti. Pomešati običnu vodu i kiselu vodu, pa preliti preko suvih sastojaka. Dobro promešati, da bi se smesa sjedinila. Pleh (vel. 34x20cm) obložiti pek papirom, pa sipati testo. Poravnati i staviti da se peče, u prethodno zagrejanu rernu, na 170 stepeni. Ako probati da li je kolac ispecen. Ispeceni kolac izvaditi i ostaviti da se prohlađi.

Sirup: Šecer i sok od pomorandže staviti na šporet, da provri. Kada sirup provri skloniti ga sa šporeta.

Prohlaeni kolac prevrnuti na veci pleh, skloniti pek papir, pa vratiti u pleh gde se peklo testo i iseci ga na kocke, pa ga prelitи sa, vrelim, sirupom. Ostaviti da se dobro ohladi i da, kolac, upije sirup, pa poslužiti. Verujte, uopšte nemate osecaj da jedete posni kolac na vodi, koliko je dobar.

Savet