

Kolac sa paškanatom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **175** gputera
- **250** gšecera
- **150 ml**javorovog sirupa
- 3jajeta
- **250** gbrašna
- 2 kašiciceprška za pecivo
- 2 kašicicesode bikarbone
- 2 kašiciceNajgvirca
- **250** gpaškanata
- 1jabuka
- 1mala pomorandža, (korica i sok)
- **50** goraha
- šecer u prahu za posipanje

Fil:

- **250** gcreme fraiche ili mascarpone
- 4 kašikejavorovog sirupa

Priprema

Pripremimo sastojke.

Predgrejemo rernu na 180 stepeni C. U šerpici istopimo puter, sa šecerom i javorovim sirupom. Ostavimo da se malo ohladi, pa umiksamo jaja u to. Dodamo brašno, prašak za pecivo, sodu bikarbonu i najgvirs. Zatim oljušten i izrendan paškanat i oljuštene i izrendane jabuke, sok i koricu od pomorandže, i mravljenje orahe. Pecemo 25 do 35 minuta (zavisno od vašeg šporeta. Ostavimo da se malo ohladi u plehu pa izvadimo da se potpuno ohladi.

Presecemo na pola i filujemo sa filom, koji smo umutili od sastojaka. Ja nisam posipala šecerom u prahu, vec sam i odozgo premazala fil i dodatno posula kospicama od nara. Ovo je optionalno, ja sam ga imala pa da ga potrošim.

Ovako.

Savet

Moj prilog je Kola sa paškanatom. Znam, malo neobino, ali zašto da ne. Paškanat je baš slatkast, pa kao i šargarepa vrlo pogodan za kolae. Ja inae koristim paškanat vrlo esto kao prilog, pire ili grilovan, i naravno u krem orbama. U pire obino dodam malo wasabija (japanskog ljutog rena). Ovaj kola mogu vam samo preporučiti!