

Kolac sa paškanatom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **175 g** putera
- **250 g** šecera
- **150 ml** javorovog sirupa
- **3** jajeta
- **250 g** brašna
- **2 kašičice** praška za pecivo
- **2 kašičice** sode bikarbone
- **2 kašičice** Najgvirca
- **250 g** paškanata
- **1** jabuka
- **1** mala pomorandža, (korica i sok)
- **50 g** oraha
- šećer u prahu za posipanje

Fil:

- **250 g** creme fraiche ili mascarpone
- **4 kašike** javorovog sirupa

Priprema

Pripremimo sastojke.

Predgrejemo rernu na 180 stepeni C. U šerpici istopimo puter, sa šećerom 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 mrvljene 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 šećerom u prahu, već sam i odozgo premazala fil i dodatno posula kospicama od nara. Ovo je opcionalno, 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!