Kolac sa bundevom i smokvama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**jajeta
- **100 g**badema
- **200 g**oraha
- **1/2 šolje**rendane bundeve
- **2 kašike**kakaoa
- **100 g**smokvi
- **70 g**mlevenog rogaca
- **80 g**smeeg šecera
- **3 kašike** brašna
- **1 kašicica**cimeta
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **1 kašika**soka od limuna

Priprema

Izrendati, malo prokuvati i dobro ocediti bundevu. Samleti bademe i orahe. Od ukupne kolicine oraha, ostaviti 50 g za preliv. Umutiti 1 jaje i 1 žumance, dodati bundevu i sok od limuna. Posebno izmešati brašno sa praškom za pecivo i dodati sve ostale suve sastojke, pa pomešati sa jajima i sokom od limuna. U pleh za komisbrot, ili neki drugi manji pleh obložen papirom za pecenje sipati smesu, staviti u prethodno zagrejanu rernu i peci na 200 ili 180 stepeni u zavisnosti od rerne oko 50 do 60 minuta. Umutiti preostalo belance u cvrst sneg, pomešati ga sa 50 g samlevenih oraha i 10-ak minuta pred kraj pecenja sipati preko kolaca i vratiti u rernu da se dopece. Sacekati da se kolac ohladi, seci ga i dekoristati po želji.

Savet