Kolac sa jostom

težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za posip:

- **1/2 šolje**brašna
- **1/2 šolje**smeeg šecera
- **1/2 šolje**obicnog šecera
- **1/4 kašikice**cimeta
- **1/4 kašikice**soli
- **60 g**putera

Za kolac:

- **2 šolje**brašna
- **2 kašikice**praška za pecivo
- **1/2 kašikice**soli
- **3 šolje**joste
- **60 g**putera
- **3/4 šolje**šecera
- **1 vece**jaje
- **1 kašikica**ekstrakta vanile
- **1/2 šolje**mleka

Priprema

Ukljucite rernu na 180°C. Podmažite kalup za kuglof i pospite ga brašnom. Sve sastojke za posip stavite u multipraktik u koji ste satvili onaj nastavak sa noževima za secenje i izmešajte. Stavite tu smesu u frižider da se hladi. Brašno, prašak za pecivo i so izmešajte. U cetvrtinu šolje ove smese umešajte jostu, koju ste pre toga,

naravno, probrali i ocistili. Ispalo je da nisma kupila dovoljno joste, pa sam dodala malo kupina, tek da bude onoliko voca koliko se po receptu traži. Mikserom umutite puter i šecer dok ne postanu penasti i u tu masu dodajte jaje i ekstrakt vanile. Smanjite brzinu miksera, pa umutite ovim redom: trecinu preostalog brašna, pola mleka, drugu trecinu brašna, ostatak mleka, pa ostatak brašna. Umešajte jostu varjacom, što manje mešajuci i prespite smesu u podmašcen i pobrašnjavljen kalup. Od ohlaene smese za posip pravite vece gromuljice, tako što cete smesu kratko utrljavati prstima. Gromuljice rasporedite ravnomerno po testu. Pecite dok kolac ne dobije lepu zlatnu boju i cackalica ne izae iz njega suva, trebace za to oko 50 minuta.

Savet

Josta je nemaki hibrid ribizle stvoren ukrštanjem crne ribizle i ogrozda. Raa u grozdiima (veliine i do 10 cm u zavisnosti od sorte). Plod je bobica, nešto krupnija o ribizle, mase do 3 g. Boja zavisi od sorte, i može biti zagasito crvene, tamnoplave do crne boje. Prijatnog je nakiselog, osvežavajueg ukusa, karakteristine arome ploda crne ribizle.