

okoladni kolac sa pomorandžom i orasima



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **350 ml**soka od pomorandže
- **4 kašike**pekmeza od šipuraka
- **120 g**šecera
- **2 kesice**vanilinog šecera
- **2**pomorandže (korica)
- **180 g**pecenih, mlevenih, oraha
- **100 g**brašna
- **2 kašike**kakaoa
- **1 kesica**praška za pecivo
- **100 ml**ulja

Fil:

- **100 g**posne cokolade
- **3 kašike**pekmeza od šipuraka
- **120 g**posnog, mlevenog, keksa
- **1 kesica**vanilinog šecera
- **150 ml**soka od pomorandže

... i još:

- **50 g**iseckanih, pecenih, oraha
- džem od šipuraka

Priprema

Kora: U vanglicu sipati sok od pomorandže, dodati šećer, pekmez od šipuraka i vanilin šećer. Žicom za mucenje sjediniti sastojke. Zatim dodati narendanu koru od dve pomorandže (sok iscediti i ostaviti na stranu) i ulje. Sjediniti žicom za mucenje.

Ubaciti brašno, pomešano sa kakaom i pecivom. Dobro sjediniti. Na kraju dodati mlevene (prethodno malo pecene) orahe i, kašikom, dobro promešati.

Kalup, vel. 30x20cm, dobro podmazati uljem i posuti brašnom. Rukama, blago, udarati po plehu, da se brašno svuda, ravnomerno, rasporedi. Ostatak brašna istresti.

U pripremljeni pleh sipati testo, poravnati, i staviti da se pece, u prethono zagrejanu rernu, na 160 stepeni. Peceni kolac izvaditi (probat cackalicom da li je pecen) i ostaviti da se prohladi.

Fil: U manju šerpicu staviti izlomljenu cokoladu i pekmez, pa na tihoj vatri rastopiti, uz stalno mešanje. U drugu posudu staviti keks i vanilin šećer. Keks preliti sa 150 ml soka od pomorandže (izmeriti isceeni sok, koji ste ostavili na stranu, a ostatak dodati kupovni sok), promešati, pa dodati rastopljen cokoladu sa pekmezom. Kašikom dobro sjediniti sastojke.

Koru, u tankom sloju, premazati pekmezom od šipuraka, pa preko naneti fil. Fil, ravnomerno, rasporediti preko cele kore. Preko fila posuti iseckane orahe. Kolac staviti u frižider, da se dobro stegne, pa ga iseci na kocke ili štanglice.

Kolac sam videla na internetu (Najbolji recepti).

Savet