

Voćni Kolač Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 25 minuta

Vrijeme pečenja : 35 minuta

Spremno za 60 minuta

Razina : Početnik

Sastojci:

- Maslac 125g
- Šećer 50g
- Demerara šećer 30g
- Tamni muscovado šećer 30g
- Naribana korica jedne naranče
- Jaja 100g (2 jaja srednje veličine)
- Glatko brašno 100g
- Bademovo brašno 50g
- Prašak za pecivo 5g
- Groždice 60g
- Rum 30g
- Suhe marelice 50g
- Kandırana korica naranče 50g
- Kandırane trešnje 100g
- Rum za premazivanje
- Džem od marelica 150g

Upute

1. Namočite groždice u rumu, ako je moguće preko noći.
2. Miksajte maslac, šećer, demerara šećer, muscovado šećer i koranicu naranče dok ne dobijete kremastu smjesu.
3. Postupno dodajte jaja i miksajte dok smjesa ne postane jednolika.
4. Umiješajte prosijano brašno, bademovo brašno i prašak za pecivo silikonskom špatulom, pa na kraju dodajte suho i kandirano voće.
5. Smjesom napunite dva kalupa dimenzija 15cm x 9cm.
6. Pecite na 160°C otprilike 35 minuta, dok ne potamni i tester za kolač ili čačkalica ne izađe suha nakon što je ubodete u kolač.
7. Premažite cijeli kolač rumom.
8. Zagrijte džem od marelica sa jušnom žlicom vruće vode. Premažite kolač toplim džemom dok je još vruć i dekorirajte ga bademima i suhim i kandiranim voćem.