

Kolač od Naranči i Maslinovog Ulja

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 10 minuta

Vrijeme pečenja : 50 minuta

Spremno za 60 minuta

Razina : Početnik

Sastojci:

- Sok od naranče 80g
- Korica naranče 6g
- Glatko brašno 85g
- Bademovo brašno 30g
- Prašak za pecivo 4g
- Jaja 50g (1 jaje srednje veličine)
- Šećer 85g
- Maslinovo ulje 55g
- Džem od marelica 100g
- Kandırane naranče

Upute

1. Premažite kalup za kolač dimenzija 15cmx8cm otopljenim maslacem. Zatim ga obložite masnim papirom.
2. Da biste napravili kolač stavite prosijano brašno u veliku zdjelu. Dodajte šećer, bademovo brašno, prašak za pecivo i koricu naranče, te dobro promiješajte pjenjačom.

3. Stavite svježe iscijeđeni sok naranče u vrč. Dodajte jaje i maslinovo ulje i miješajte pjenjačom dok se ne sjedini.
4. Ulijte tekuće sastojke u suhe i miješajte pjenjačom dok smjesa ne postane jednolika.
5. Prebacite smjesu u pripremljeni kalup.
6. Umočite mali nož u maslinovo ulje i uzdužno zarežite sredinu kolača, tako da kada naraste ne popuca nasumice. Pecite kolač na 170°C otprilike 50 minuta.
7. Zatim ga izvadite i stavite na rešetku da se ohladi.
8. Zagrijte džem od marelica i njime premažite kolač- Ukrasite ga kandiranim narančama.
9. Evo, vaš ukusni kolač od naranči i maslinovog ulja je gotov! U slast!