

# Kolač dupla sreća

## Za 12 osoba

### Kolač od sira

450 g krem sira  
60 g milerama  
3 jaja  
150 g šećera  
2 kašike brašna  
1 vanilin šećer

### Kolač od bundeve

300 g bundeve  
2 kašike ulja  
180 ml ulja  
200 g smeđeg šećera  
2 jaja  
1 kesica burbon vanile  
150 g brašna  
1 kašičica cimeta  
1 kašičica muskatnog oraščića  
1 kašičica đumbira u prahu  
1 kašičica sode bikarbone  
prstohvat soli

### Glazura od sira

125 g krem sira  
20 g mlečnog margarina  
250 g šećera u prahu  
nekoliko kapi arome ruma  
2 kašike mleka

### Dekoracija

dekor kakao mrvice  
sladoled

### Način pripreme

1. 300 g sveže bundeve izrendatii na malo ulja sotirati u šerpi dok ne omekša i ne ispari višak tečnosti. Kada je gotova ostaviti sa strane da se malo ohladi i pre nego što štapnim blenderom napravite pire dodatno ocediti višak tečnosti.

2. Masa za **kolač od sira**: U posudi za mešanje mikserom dobro promešati krem sir, mileram, šećer i vanilin šećer sve dok se sav šećer ne istopi i dobije

glatka masa. Nakon toga dodati brašno i dobro promešati. Na kraju dodati jaja (jedno po jedno) i promešati mikserom na manjoj brzini dok se ne dobije kompaktna masa. Ostaviti sa strane.

3. Masa za **kolač od bundeve**: U posudu za mešanje staviti ulje, šećer, vanilin šećer i dobro promešati da se dobije klatka masa dodati bundevu i nastaviti mešanje dok se svi sastojci ne sjedine. U drugoj većoj posudi pomešati suve sastojke brašno, sodu bikarbonu i začine. Tu presuti predhodno napravljenu masu od šećera ulja i bundeve i sve dobro promešati mikserom, ali ne previše.

4. **Glazura od sira**: Dobro zamešatisir i margarin dok se ne sjedine i nakon toga dodati prah šećer i aromu ruma. Dobro promešati dok se ne dobije glatka masa. Po potrebi dodati malo mleka da se smanji gustina. Ostaviti u frižider da se hladi pokriveno folijom do momenta upotrebe.

5. Završnica: Pleh za pečenje kolača sa kopčom obložiti alu. folijom. U njega prvo nasuti masu od bundeve da prekrije dno (debljine oko 1 cm). Preko toga sipati nekoliko velikih kašika mase sa sirom (neravnomerno). Postupak ponavljati sve dok se ne potroše obe mase. U pećnicu zagrejanu na 170 stepeni staviti pleh sa vodom i tanjir na koji se stavlja pleh sa kolačem da bi bio iznad vode. Peći 60-70 minuta. Kada je kolač pečen isključiti rernu i ostaviti je odškrinutu da se hladi zajedno sa kolačem. Kada se kolač ohladi do sobne temperature staviti ga da se hladi u frižideru najmanje 6 sati. Nakon toga, kolač izvaditi iz pleha, skinuti foliju i premazati glazurom od sira i posuti dekorativnim mrvicama. Servirati sa kuglom omiljenog sladoleda.