

Kolač tri kralja

500 g brašna
20 g svežeg kvasca
 $\frac{1}{2}$ kašičice šećera
 $\frac{1}{2}$ kašičice soli
1 $\frac{1}{2}$ dl mleka
120 g margarina
2 jaja
100 g šećera
50 g lešnika
50 g oraha
50 g badema
50 g brusnica
50 g kandiranog voća
50 g crne čokolade
rendana kora limuna i pomorandže

Preliv

$\frac{1}{2}$ dl vode
4 kašike šećera
1 limeta
1 limun
1 crveni grejpfrut ili pomorandža

Način pripreme

1. U mlakom mleku razmutiti kvasac sa dodatkom po pola kašičice šećera i soli. Ostaviti na toplom 10 minuta.
2. U činiji umutiti šećer, jaja i rastopljeni margarin. Dodati rendanu koru od limuna i pomorandže. Zatim dodati kvasac, pa dobro promešati smesu.
3. U činiju za mešenje sipati brašno, pa dodati pripremljenu smesu. Promešati varljačom, pa rukom umesiti elastično testo. Ostaviti ga na toplom 60 minuta da naraste.
4. Pripremiti miks voća i čokolade: U blenderu krupno samleti koštunjavo voće, nožem usitniti kandirano voće i brusnice, a čokoladu takođe usitniti. Sve pomešati.
5. Radnu površinu posuti sa malo brašna. Na njoj premesiti testo, pa ga oklagijom razvući. Po njemu ravnomerno rasporediti pripremljeni miks voća i čokolade. Sve dobro premesiti, pa od testa formirati valjak prečnika 5-6 cm. Spojiti krajeve valjka u prsten ili krunu. Tako formirani kolač staviti u pleh obložen papirom za pečenje. Peći kolač u zagrejanoj pećnici na 200 stepeni, 30-40 minuta.
6. Napraviti sirup: u manoj šerpi zagrejati vodu i šećer. Zatim dodati voće

isečeno na kolutove. Krckati dok se šećer ne istopi. Kolač premazati sirupom i ukrasiti voćem.