

Uskršnji Simnel kolač

Za 8 osoba

225 g margarina
225 g šećera
5 jaja
220 g brašna
1 kašičica praška za pecivo
200 g suvog grožđa
100 g brusnica
100 g suvih kajsija
1 kašičica cimeta
1 kašičica đumbira u prahu
 $\frac{1}{2}$ kašičice muskatnog oraščića
300 g marcipana
1-2 kašike marmelade od kajsije

Sirup od višanja

150 g smrznutih višanja
3 kašike šećera

Način pripreme

- Višnje sipati u manju šerpu i dodati 3 kašike šećera, pa ušpinovati na umerenoj vatri, ocediti višak tečnosti.
- U veću posudu za mešanje staviti margarin, šećer i 4 jaja. Izmešati sa mikserom dok se sastojci ne sjedine.
- U drugu posudu sipati suve sastojke: brašno, prašak za pecivo, cimet, muskatni oraščić i đumbir. Dobro promešati. Sjediniti suve sastojke sa margarinom, šećerom i jajima. Promešati.
- U dobijeno testo dodati seckane kajsije i ostalo suvo voće, višnje ocedene od viška tečnosti. Sve dobro promešati. U modlu za kuglof nasuti $\frac{1}{3}$ mase za kolač poravnati pa prekriti sa marcipanom tako da se napravi ravnomeran sloj. Prekriti ostatkom mase za kolač.
- Peći na temperaturi od 150 stepeni oko 2 sata i 15 minuta. Pečen kolač izvaditi iz modle tek kada se ohladi, premazati ga marmeladom od kajsije. Kolač može da se prekrije tankim slojem marcipana, razvući ga oklagijomi iskrojiti za veličinu kolača.
- Od ostatka marcipana napraviti 11 kuglica veličine klikera, rasporediti ih ravnomerno po kolaču, premazati razmućenim jajetom pa ga ubaciti u rernu bliže gornjem grejaču da marcipan samo malo porumeni. Ohladiti i servirati kolač u jednom komadu.