

Vesnik jeseni

Kolač – vesnik jeseni

225 ml vina
200 g smeđeg šećera
100 g margarina sa maslacem
3 jaja
1 pomorandža
1 limun
175 ml mediteranskog ulja
225 g glatkog brašna
50 g brašna
1 kašika praška za pecivo
150 belog grožđa
4 kašike šećera
1 kašika cimet šećera

Glazura i dekoracija

50 g margarina
200 g čokolade za jelo i kuvanje
2 kašike ulja
1 pomorandža
50 g mlevenog keksa
100 g belog grožđa
čačkalice

Način pripreme

Sipati vino u malu šerpu. Ostaviti da provri i na srednjoj vatri kuvati još 10 minuta od trenutka ključanja. Nakon toga ostaviti ga sa strane da se ohladi.

Umutiti u jednoj posudi šećer i margarin sa mikserom. Dodavati tokom mućenja jedno po jedno jaje, pa ubaciti izrendanu koricu limuna i pomorandže. Ohlađeno vino i ulje dodati u smesu. Dodati brašno i prašak za pecivo i mutiti dok se sve ne sjedini.

Sipati testo u okrugli kalup sa pek papirom koji je posut sa malo brašna. Posuti grožđe prepolovljeno i bez košćica po vrhu, pa posuti šećer pomešan sa cimet šećerom. Peći 35 – 40 minuta u zagrejanoj rerni.

Dekoracija: Čokoladu, margarin i sok od pomorandže istopiti i dodati malo ulja. Ukrasiti kolač istopljenom čokoladom. Sačuvati malo glazure za grožđe. Svako zrno nataći na čačkalicu i umočiti do pola u čokoladu i njime ukrašavati kolač. Tako formirati grozd na kolaču redajući zrna grožđa.