

Voćni kolač sa rakijom

Voćni kolač sa rakijom

200 ml crnog čaja
3 kašike šljivovice
3 kašike džema od pomorandže
800 g mešanog suvog voća
225 g margarina s maslacem
225 g smeđeg šećera
225 g brašna
4 jaja
1 kašičica mešavine začina za medenjake
1 kašičica cimeta
1 limun
1 pomorandža

Preliv

2 kašičice šećera
50 ml crnog čaja
1 kašika šljivovice

Način pripreme

U većoj posudi sjediniti rakiju, džem od pomorandže, vruć crni čaj i mešati dok se džem ne istopi. Kad se sve sjedini preliti mešavinu suvog voća i ostaviti 15-20 minuta da se voće natopi.

Jaja umutiti mikserom. U drugoj posudi umutiti margarin i šećer. Spojiti umućena jaja sa umućenim margarinom.

U posudu sa brašnom dodati mešavinu začina za medenjake, cimet i koru jednog limuna. Promešati, pa spojiti sa jajima i margarinom. Umutiti, pa spojiti sa potopljenim suvim voćem. Prebaciti sve u pleh sa pek papirom i peći u zagrejanj rerni na 160°C 30 minuta. Nakon toga spustiti temperaturu na 140°C i peći još pola sata. Kada se kolač ispeče pripremiti preliv spajanjem rakije, čaja i šećera. Prokuvati i preliti kolač serviran sa kolutovima pomorandže.