



JERNEJ KITCHEN

POMARANČNI KOLAČ

Pomarančni kolač, sočen, hiter in tako zelo slasten. Pripravljen iz samih enostavnih sestavin in pomaranč. Odličen za ob čajju, kavi, za praznovanja.

ZA	10	KOSOV (OSEB)
PRIPRAVA:	15	MINUT
PEČENJE:	45	MINUT
ČAS SKUPAJ:	60	MINUT

KOLAČ

- 160 g gladke bele moke, tip 500
- 1/2 čajne žličke pecilnega praška
- 175 g masla, sobne temperature
- lupinice 3 bio pomaranč
- 150 g sladkorja
- 3 jajca
- 4 žlice pomarančnega soka (60 ml)
- 1 čajna žlička pomarančnega likerja, poljubno
- 4 žlice pomarančnega soka (60 ml) (za premaz po peki)

GLAZURA

- 150 g sladkorja v prahu
- 3 žlice pomarančnega soka (40 ml)
- 1 [Kandirana pomaranča](#)

TOOLS AND EQUIPEMENT

- pekač (20 x 11 x 7,5 cm)
- manjša in večja skleda
- kuhinjski robot ali električni mešalnik
- papir za peko

Oglas

PRIPRAVA

Pečico segrejemo na 180 °C. Podolgovat pekač velikosti približno 20 x 11 x 7,5 cm namastimo z maslom in obložimo s papirjem za peko.

PRIPRAVIMO KOLAČ

V manjši skledi premešamo belo moko, ščepljivi soli in pecilni prašek. V večji skledi ali v kuhinjskem robotu penasto stepemo sladkor, maslo (sobne temperature) in nastrgano lupino treh pomaranč. Stepamo približno 5 minut, da dobimo gladko zmes. Med rednim stepanjem postopoma dodamo jajca, pred vsakim naslednjim dodanim jajcem mora biti prejšnje zelo dobro vmešano. Dodamo suhe sestavine in jih na hitro vmešamo v gladko zmes.

PEČENJE KOLAČA

Dodamo pomarančni sok in pomarančni liker (poljubno) ter dobro vmešamo v zmes za biskvit. Zmes prestavimo v pekač, jo enakomerno razporedimo in rahlo potolčemo ob pult, da se znebimo zračnih mehurčkov. Postavimo v pečico ogreto na 180 °C in pečemo 45 - 50 minut oziroma tako dolgo, da zobotrebec pride iz biskvita čist.

PRELIJEMO S SOKOM

Pečen kolač vzamemo iz pečice in ga pustimo 10 minut v pekaču. Nato kolač z zobotrebcom po celi dolžini napikamo in prelijemo s štirimi žlicami pomarančnega soka. Odstranimo s pekača in postavimo na rešetko, da se kolač popolnoma ohladi.

SLADKORNA GLAZURA

V skledo damo sladkor v prahu. Sveže iztisnjen pomarančni sok precedimo, da se znebimo pulpe. Pomarančni sok dodajamo k

sladkorju v prahu postopoma. Morda boste potrebovali manj kot tri žlice, da dobite gladko gosto sladkorno glazuro. Postavimo na stran za 5 minut, da se sladkor rahlo raztopi, nato glazuro enakomerno prelijemo čez ohlajen kolač.

NASVET

Glazuro začnemo polivati po sredi vzdolž celega kolača, tako se bo glazura lepo prelila čez cel kolač.

POSTREŽEMO

Pomarančni kolač okrasimo s kandirano pomarančo, narežemo na poljubno velike kose in postrežemo. Hranimo pokrito na sobni temperaturo do 3 dni.