



## 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

### 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, ščepljivo 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 zoborebec pride iz biskvita čist.

### PRELIJEMO S SOKOM

Pečen kolač vzamemo iz pečice in ga pustimo 10 minut v pekaču. Nato kolač z zoborebcom 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.