

Mekan i aromatičan kolač od bundeve

Jednostavan, jesenski kolač koji se priprema od nekoliko osnovnih sastojaka. U ovom slučaju, za sočnost i odličan okus kolača zaslužna je kraljica jeseni – bundeva

Sastojci:

- 2 jaja
- 200 g smeđeg šećera
- 300 g pirea od bundeve
- 120 ml ulja
- 220 g glatkog brašna
- ½ paketića praška za pecivo
- 1 žličica pumpkin spice začina
- prstohvat soli
- 70 g čokoladnih kapljica ili grubo nasjeckane čokolade

Priprema: Prije svega, za pripremu ovog kolača trebat će vam pire od bundeve. Bundevu (ja sam koristila butternut) prerežite na pola, očistite koštice i stavite ju u lagano nauljen dublji lim za pečenje. Lim prekrijte folijom pa pecite bundevu 50-60 minuta dok ne omekša. Meso bundeve odvojite od kože te ga izmiksajte u blenderu odvojite 300 g za kolač, a ostatak spremite u hladnjak pa iskoristite kroz par dana za ukusnu jesensku juhicu, njoke ili palačinke. Jaja pjenasto izmiksajte sa šećerom pa dodajte pire od bundeve i ulje. Smjesu izmiješajte pa dodajte suhe sastojke – prosijano brašno i prašak za pecivo te sol i pumpkin spice začine. Ako nemate pumpkin spice začine možete staviti malo cimeta. Nije zamjena i nije isto, ali fino paše u kolaču. Na kraju u smjesu umiješajte i čokoladu. Smjesu izlijte u namašćen i pobrašnjen kalup za pečenje. Ja sam koristila [Zenker kalup za kolače i kruh \(30 cm\)](#). Idealan je za ovu količinu smjese. Kolač pecite 50 minuta na 180°C. Pred kraj pečenja čačalicom provjerite je li kolač pečen. Ako je, izvadite ga iz pećnice i ostavite 10-15 minuta na sobnoj temperaturi da se malo ohladi. Zatim ga pažljivo preokrenite, izvadite iz kalupa i ostavite da se ohladi do kraja. Poslužite uz mlijeko, čaj ili kavu.

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisivijet.com

Facebook: [Slatki svijet](#)