



Boiled fruit cake (Колач со динстано овошје)

Овошниот колач е богат со силни вкусови и во Англија и други европски земји често се служи за време на Божиќните празници или како свадбена торта. Овој овошен колач е полн со Божиќни вкусови и може да биде прекрасен украс на средината на Божиќната трпеза.



Состојки:

- 140 грама кафеав шеќер
- 160 милилитри жешка вода
- 40 грама путер
- Половина лажичка цимет
- Половина лажичка мелено каранфилче
- Половина лажичка ѓумбир
- Малку сол
- 85 грама суво грозје
- 40 грама суви брусници
- 40 грама суви цреши
- 40 грама суви кајсии
- 2 средни јајца
- 135 грама брашно
- Половина лажичка сода бикарбона
- Половина лажичка екстракт од ванила
- Кора од два портокала

Чекор 1

Почнете така што ќе ја излупите кората од портокалите со остро ноже за лупење. Оставете ги портокалите на страна, нив можете да ги искористите за нешто друго. Кората исечкајте ја на ситни парчиња.

Потоа исечкајте ги и сувите кајсии.

Чекор 2

Земете ја Делимано Касеролата и во неа ставете ги кората од портокал, црешите и кајсиите.

Ставете ги и зачините... Ѓумбирот, циметот и каранфилчето.

Сипете жешка вода одозгора за да ги покриете сите состојки, вклучувајќи ги и кафеавиот шеќер и циметот, и оставете ги да вријат на постојана температура околу 5 минути. Потоа тргнете ја тавата од оган и оставете ги состојките да се изладат.

Чекор 3

Почекајте состојките да се изладат до температура на која ќе можете да ги ставите јајцата. Кога доволно ќе се изладат, ставете ги брашното, содата и јајцата.

Убаво измешајте и спремни сме за печење.



Чекор 4

Ставете ја смесата во Делимано Силиконскиот калап за векни и ставете го калапот во рерна загреана на температура од 180 степени од 45 до 60 минути. Или додека ножот да излезе чист откако ќе го забодете во тортата.

Чекор 5

Кога ќе се излади, тортата сервирајте ја со едноставна глазура направена од шеќер во прав и цреши. Тоа ќе и даде Божиќен шмек.

Совет

Богатата класична овошна торта е одлична ако ја послужите самостојно. Во некои делови од Обединетото Кралство дури постои традиција таа да се пржи во гускина маст ден по Божиќ. Сметаме дека повеќе ќе уживате во оваа верзија со шеќер во прав и цреши!

Користени производи:



Касерола



Сет од 5 калапи



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk