



Предновогодишен колач

Пред Новата година, Фичо ќе ни даде идеја за празничен ѓумбир колач, со ароматичен крем прелив со бурбон.



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **10 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

Состојки:

За КОЛАЧОТ ќе ви треба (1 шолја=240 мл):

- 1/2 шолја путер
- 1/2 шолја меласа
- 3/4 шолја кафеав шеќер
- 1/4 од шолја вода
- 2 големи јајца
- 2 лажички мелен свеж ѓумбир
- 1 шолја брашно
- 1/2 шолја какао
- 3/4 од лажичка сода
- 1 лажичка ѓумбир во прав
- 1 лажичка цимет

За БУРБОН СОС ќе ви треба:

- 1/2 шолја не солена путер
- 2 големи жолчки
- 1 шолја темно кафеав шеќер
- 1 лажичка ванила арома
- 1/4 шолја квалитетен бурбон

Чекор 1

Вклучете ја рерната на 170 степени. Тавата намачкајте ја со путер и наросете ја со какао. Вишокот какао истурете го.

Чекор 2

Во садот за сос додадете ги путерот, меласата, шеќерот и водата. Оставете ја смесата на ниска температура да се соедини постојано мешајќи ја. Откако ќе се спои, ставете ја во поголем сад за матење да се олади. Откако ќе се олади додадете ги јајцата и свежиот ѓумбир.

Чекор 3

Во друг сад измешајте ги брашното, какаото, содата, солта, ѓумбирот во прав и циметот. Постепено додавајте го во течната смеса. Мешајте внимателно да не се направат грутки. Смесата сипете ја во тавчето и печете околу 30 минути на 165 степени. По 25 минути проверете со чепкалка дали е готово. Испечениот колач оставете го на решетка да се олади за да не прими влага.



Чекор 4

Сите состојки за сосот ставете ги во сад. Мешајте постојано на температура од околу 160 степени во времетраење од 7 минути. Прелејте го колачот.

Чекор 5

Сервирајте!

Совет

Колачот преливајте го откако малку ќе се излади сосот, за да може да се згусти и да се задржи подебел слој врз тестото.

Користени производи:



Округла тава



Сад за сос



Касерола



Лонец

delimano®

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