

BOŽIČNI RECEPT

BOŽIČNI KOLAČ Z BUČO



Čokoladen in sočen kolač, dišeč po Božiču. Sočen zaradi dodane buče (te se ne okuša) in cele skodelice sesekljane čokolade, dišeč zaradi vseh po božiču dišečih začimbah. Za ravnesje pa so tukaj sladko kiselkasta semena granatnega jabolka. Noro, vam povem! Direkt za božično večerjo.



Sestavine za kolač premera 22 cm:

3 jajca

200 g rjavega sladkorja mascavado

150 g stopljenega masla

2 dcl hladne vode

250 g posebne bele moke Žito

70 g Žito kakava v prahu

1 Dolcela pecilni prašek

1 zavitek Dolcela bourbon vanilijev sladkor

1/4 žličke Maestro morske soli

1/2 žličke Maestro mletega kardamoma

1/2 žličke Maestro cimeta

1/2 žličke Maestro mletega ingverja

1/2 žličke Maestro mušketnega oreha

1/4 žlička Maestro mletih klinčkov

150 g naribane hokaido buče

1 skodelica naribane Gorenjka čokolade

Sestavine za preliv:

2 veliki zvrhani žlici Lino Lada Gold

2 žlici espresso kave

granatno jabolko



Navodila za pripravo:

Najprej puhasto stepemo cela jajca, nato dodamo sladkor in maslo. Moko, začimbe, kakav, pecilni prašek, vanilijev sladkor in sol, zmešamo posebej v posodi.

Suhe sestavine presejemo k masi z jajci.

Dodamo še vodo in dobro z mešalnikom premešamo.

Temno čokolado naribamo ali sesekljammo z nožem.

Bučo na drobno naribamo.

K masi dodamo naribano bučo in čokolado ter premešamo.

Pekač premažemo z maslom ali posprejamo s sprejem proti sprijemanju.

Kolač pečemo približno 35 minut na 180 stopinj.

Pečen kolač zvrnemo iz posode in pustimo, da se ohladi.

Za preliv segrejemo espresso in Lino Lado. Z metlico zmešamo v svilnat preliv s koščki lešnikov.

Po še mehkem prelivu potresemo granatno jabolko.

PRIPRAVILI STE PRAVO SLADKO BOŽIČNO RAZVAJANJE.
PRESENETITE VAŠE NAJBLIŽJE IN NAJ VAM TEKNE!

VIR: <https://www.220stopinjposevno.com/na-kro381niku/bozicni-kolac-z-buco>

