

# Zimski posni kolač



## Potrebni sastojci:

### Biskvit:

- 300 ml svježe cijedenog soka od narandže
- 4 supene kašike domaćeg pekmeza od šipka
- 120 g šećera
- 2 kesice vanilin šećera
- naribana korica 2 narandže
- 200 g pečenih mljevenih oraha
- 130 g oštrog brašna
- 2 kašike kvalitetnog kakaoa
- 1 kesica praška za pecivo
- 100 ml ulja

### Premaz (fil):

- 100 g posne čokolade
- 2-3 kašike domaćeg pekmeza od šipka
- + malo za premazati biskvit
- 120 g posnog mljevenog keksa
- 1 kesica vanilin šećera
- 150 ml svježe cijedenog soka od narandže

### Za posipanje:

- cca 50 g sjeckanih pečenih oraha

## Izrada:

Narandže dobro oprati i naribati koricu od 2, a zatim iscijediti ukupno 450 ml soka (meni su trebale 4 srednje jako sočne narandže). Orase staviti u tavu i prepržiti na srednjoj vatri 10-ak minuta vodeći računa da ne zagore. Pečene prebaciti u krpu i protrljati kako bi spala kožica. 200 g samljati a ostatak nasjeckati za posipanje.

## Biskvit:

U plastičnoj posudi pomiješati 300 ml soka od narandže, pekmez od šipka (srednje gustine), šećer i vaniliju, koricu narandže, mljevene orase i prosijane praškaste sastojke. Sve dobro promiješati i sjediniti. Na kraju u tankom mlazu dodati ulje uz stalno miješanje.

Smjesu izliti u pleh (dim. 30x20 cm ili slične površine) koji smo obložili pek papirom i peći na 180 st. oko 30 min (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni). Pečen kolač izvaditi i prohladiti. Prohlađen biskvit premazati u tankom sloju sa pekmezom od šipka.

## Premaz (fil):

Na laganoj vatri otopiti čokoladu pomiješanu sa pekmezom. U posebnoj posudi dobro izmiješati mljeveni keks, sok i vaniliju pa dodati i prethodnu smjesu i sve fino sjediniti.

Fil nanjeti na biskvit i posuti sjeckanim pečenim orasima.

Prijatno!