

## Pomarančni kolač

Model za kraljevi kolač, 30 x 12 cm

- 170 g marcipanove mase
- 210 g zmečkanega masla
- 170 g sladkorja
- 2 zavitka vanilijevega sladkorja
- aroma pomaranče, ki ustreza navedeni količini moke
- 3 jajca
- 380 g pšenične moke
- 1 zavitek pecilnega praška
- 85 ml mleka
- 85 g sesekljanе grenke čokolade
- 3 majhne sočne površinsko neobdelane pomaranče
- 170 g pomarančne marmelade

Čas peke 65-70 minut

Marcipanovo maso in maslo zmešajte z ročnim mešalnikom (metlice za mešanje) pri najvišji hitrosti v prožno maso. Vmešajte sladkor, vaniljev sladkor in aromo pomaranče, dokler ne nastane homogena masa. Nato vmešajte še jajca (mešajte vsako jajce pribl. ½ minute).

Pecilni prašek dodajte moki in ju vmešajte izmenično po porcijah z mlekom na srednji hitrosti (uporabite le toliko mleka, da testo stežka pade z žlice). Vmešajte še čokolado. Posušite oprane pomaranče in jih narežite v tanke rezine. Porazdelite rezine pomaranč na dno in stranske stene pomaščene (in pomokanega) modela za kraljevi kolač.

Nato napolnite model še s testom in ga pecite na srednjem vodilu predogrete pečice pri 180 °C. Pustite, da pomarančni kolač miruje 10 minut, nato ga previdno obrnite in takoj premažite z marmelado.