

Rumový koláč s pomarančmi

Suroviny:

$\frac{1}{2}$ kocky droždia FALA
350 g hladkej múky
125 ml mlieka
70 g masla
70 g kryštálového cukru
4 vajíčka
2 pomaranče
štipka soli

Poleva:

75 ml pomarančovej šťavy alebo džúsu
50 ml rumu
40 g kryštálového cukru

Ozdoba:

250 ml smotany na šľahanie
50 g čokoládovej polevy
2 pomaranče

Postup:

Vyššiu koláčovú formu vymastíme maslom.

Predhrejeme rúru na 180 °C.

Do preosiatej múky pridáme soľ, cukor, strúhanú kôru z pomaranča a premiešame. Urobíme jamku, rozdrobíme do nej droždie, vlejeme vlažné mlieko, tuk a vajíčka a všetko vypracujeme na redšie cesto. Nalejeme do formy a necháme kysnúť asi 20 minút.

Medzitým zvaríme pomarančovú šťavu s cukrom a rumom na polevu.

Cesto pečieme dozlata asi 30 minút. Vyberieme z rúry, navrchu prepichnete špajľou a polejeme teplou polevou. Vychladený koláč ozdobíme plátkami pomaranča a šľahačkou. Na záver môžeme

koláč pokvapkať nitkami čokoládovej polevy.

Aby bol koláč ešte vláčnejší, môžeme ho po upečení prerezať a naplniť pomarančovou marmeládou.

