

Kolač sa brusnicama



- 300 g oštrog [brašna](#)
- 200 g glatkog brašna
- 1 paketić suhog kvasca
- 50 g omekšanog putra
- 1 MŽ soli
- 150 g **suhih brusnica**
- 1/2 dl ruma
- 1 burbon vanil šećer
- 60 g šećera
- 2 jaja *
- 1,5-2 dl mlijeka **
- 2 VŽ ribane korice limuna



Za posip

- 1 bjelanjak
- 1 VŽ mljevenih lješnjaka
- 1 MŽ šećera
- 1/2 MŽ [cimeta](#)

* i ** ako su jaja veća treba manje mlijeka i obratno | * odvojite 1 bjelanjak za premaz.

Suhe brusnice potopiti u rum, te ih prstima lagano protiskajte, budući da su suhe brusnice obično sljepljene. **Brusnice** ostavite namakati 60 minuta u rumu.

Pripremite [kvas](#) od 1 VŽ žlice glatkog brašna, pola decilitra mlijeka te 1 MŽ šećera.



Od kvasa te ostatka glatkog brašna, oštrog brašna, rastopljenog putra, šećera, linunove korice, burbon vail šećera, jaja i mlijeka u koje ste dodali **brusnice** namočene u rum zamjesite glako tijesto.

Dizano tijesto za kolač od brusnica pustite da miruje 40

minuta na sobnoj temperaturi.

Nakon 40 minuta tijesto premjesite rukama te ga stavite u putrom premazanu formu za pečenje. Ostavite dizati još 30-45 minuta pokriveno krpom.

Ugrijte pećnicu na 170°C. **Kolač od brusnica** pecite u pećnici 25-30 minuta na srednjoj polici.

Na polovici pečenja (taman kad dobije koricu), **kolač sa brusnicama** premažite bjelanjkom te posipajte smjesom **mljevenih lješnjaka**, cimeta i šećera.

Gotov **kolač sa brusnicama** ostavite 5 minuta hladiti u formi za pečenje. Okrenite formu naopako te **kolač sa brusnicama** pažljivo iztresite van. Nastavite ga hladiti na rešetki.

