Prevrnuti kolač



100gr suvog grožđa
60gr putera
100gr žutog šećera
2 kašike soka od narandže
2 kašike kandirane kore od pomorandže
60gr seckanih oraha
130gr brašna
130gr šećera
2 kašičice praška za pecivo
prstohvat soli
1/2 kašičice mlevenog đumbira
160ml mleka
60gr omekšalog putera
1 jaje
Vanilin šećer

Zagrejati rernu na 180C.
Suvo grožđe potopiti u vrelu vodu i ostaviti ih par minuta,pa proceditи.
U pleh prečnika 23cm staviti 60gr maslaca i ubaciti u rernu da se istopi. Izvaditi iz rerne, pa u puter ubaciti žuti šećer i sok od pomorandže i promešati. Na to rasporediti suvo grožđe i orahe, pa potom i narandžinu koru.
Posebno promešati brašno, šećer, vanilin šećer, prašak za pecivo, so i đumbir. Dodati mleko, puter, jaje i

sve dobro umutiti. Sipati smesu preko grožđica i oraha.
Peći 3 do 35 minuta. Ostaviti 5 minuta da se ohladi, pažljivo odvojiti ivice kolača od pleha i preokrenuti na tanjir za serviranje. Prohladiti i služiti.