

Somloi galuska na moj nacin



težina: **lako**

za: **7** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za I testo:

- 3 jajeta
- **60** g šecera
- **60** g brašna
- **40** g mlevenih oraha

Za II testo:

- 3 jajeta
- **60** g šecera
- **60** g brašna
- **20** g kakaa

Za III testo:

- 3 jajeta
- **60** g šecera
- **60** g brašna

Za sirup sa rumom:

- **3** dl vode
- **200** g šecera
- 2 narandže - rendana kora

- 2 limuna - rendana kora
- 1/2 dl rum

Za vanila kremu:

- 5 dl mleka
- 4 žumanca
- 100 g šecera
- 30 g gustina
- 1 burbon vanilin šecer

Za cokoladni preliv:

- 200 g čokolade za kuvanje
- 30 g kakaa
- 50 g šecera
- 2 dl vode
- 1/2 dl rum

Još:

- 100 g suvog grožđa
- 100 g mlevenih oraha
- rum

Priprema

Za 1 testo umutiti jaja sa šecerom umesati brašno i orahe, uliti u nauljen brašnom posut pleh i peci na 200 stepeni oko 20-25 minuta. Za 2 testo umutiti jaja sa šecerom dodati brašno i kakao uliti u nauljen brašnom posut pleh i peci na 200 stepeni oko 20-25 minuta. Za 3 testo umutiti jaja sa šecerom umesati brašno uliti u nauljen brašnom posut pleh i peci na 200 stepeni oko 20-25 minuta.

Za sirup u šerpicu staviti vodu dodati šecer koru narandže i limuna ostaviti da vri nekoliko minuta skinuti sa ringle i dodati rum, ohladiti.

Za vanila krem žumance šecer gustin i malo mleka pomešati i skuvati krem u presotalom mleku umesati burbon vanilin šecer.

Za cokoladni preliv staviti u šerpicu čokoladu, kakao, šecer kad se otopi čokolada ostaviti 1-2 minuta, skinuti sa ringle i umešati rum.

Suvo grože preliti rumom.

Kore iseci na kockice, u odgovarajucu ciniju staviti testo sa orasima preliti sirupom posuti polovinom suvog groža i polovinom oraha staviti pola kreme na to kockice testa sa kakaom sirup, suvo grože, orasi, krema na to trece testo i preliti cokoladnim prelivom.

Savet

Ostaviti nekoliko sati u frižideru ili preko noi.