

Babadakija



težina: **srednje**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **280 g** namenskog brašna (T- 400)
- **70 ml** mlakog mleka
- **50 ml** mlake vode
- **20 g** svežeg kvasca (pola kockice)
- **50 g** rastopljenog maslaca
- **50 g** šecera
- **3** jajeta
- **1** pomorandža (korica)
- **1 kesica** vanilin šecera
- **prstohvat** soli

Za sirup:

- **300 ml** vode
- **200 ml** meda
- **300 g** šecera
- **4 kašika** rumca
- **2 kesice** vanilin šecera

Za fil:

- **250 ml** slatke pavlake
- **2 kesice** vanilin šecera

Priprema

Ovo je recept koji je Gvozdena Živkovic objavila na fejsu, sa sajta Lisa. rs, pošto joj se svideo. Ja sam obećala da ću ga napraviti i održala sam obećanje. Meutim, pošto su merne jedinice, u originalnom receptu, bile izražene čašom (ja nisam pristalica merenja čašom - pošto može biti veća ili manja čaša), pa sam ja sve to, lepo, pretocila u gramove i mililitre. Mnogo lakše i sigurnije da će recept uspeti. E, pa sada da krenemo sa spremanjem.

Testo: U toploj mešavini mleka i vode, sa dodatkom kašičice šećera (od izmerene količine uzeti kašičicu šećera), podici kvasac. Odvojiti belanca od žumanaca, pa belanca umutiti sa dodatkom šećera, penasto, ne mora cvrsti šam. Dodati žumanca i sjediniti. Zatim dodati rastopljeni i prohladni maslac, vanilin šećer, so, rendanu koru pomorandže, pripremljeni kvasac i brašno. Mutiti jedan minut najmanjom brzinom, pa srednjom brzinom još dva minuta. Ostaviti testo da poraste, dok se ne pojave mehurici, na površini testa.

Kalupe za mafine dobro podmazati maslacem (ko nema poverenja u kalupe neka stavi papirne korpice) i u svaki kalup staviti po dve kašike testa (zahvatiti kašikom testo, pa lepo prsom ga skinuti - mnogo je lakše, nego ga skidati kašičicom). To je otprilike pola kalupa, da se napuni.

Ostaviti da testo naraste, skoro do vrha, pa ga staviti da se peče, u prethodno zagrejanu rernu, na 170 C, oko 10-12 minuta.

Kada kolaci dobiju lepu, rumenu, boju izvaditi pleh i ostaviti da se ohlade. Izaći tačno 18 kolaca.

Sirup: Za sirup staviti sve sastojke da prokuvaju. Ko je alergičan na med, neka ga zameni sa 200 g glukoze (vocnog šećera). Od momenta ključanja kuvati sirup 10 minuta. Ostaviti ga da se prohladi. Prilikom umakanja kolaca da bude više vruć, nego mlak. Svaki kolac izbockati cackalicom i, po nekoliko komada, stavljati u prohladni sirup, okrenuti ih nekoliko puta i vaditi u odgovarajuću posudu, malo dublju.

Tako uraditi sa svim kolacima, a ostatak sirupa, kašičicom, preliti preko svakog kolaca.

Dok čekamo da se kolaci ohlade (pošto je sirup bio mlak), umutimo pavlaku sa vanilom. Zatim svakom kolacu odsecemo gornji deo (poklopac).

Na tako isecene kolace, nanesimo umućenu slatku pavlaku.

Preklopiti sa isecenim delovima i ostaviti u frižider, da se dobro ohlade.

Kada su se kolaci ohladili, poslužite se i uživajte, u jako dobrom ukusu. U originalnom receptu piše da se kolac, pre posluživanja, prelije rastopljenim medom. Meutim nema potrebe, zato što svaki kolac, kada ga stavite na desertni tanjir, možete preliti sokom, sa kojim smo prelili kolace, i koji ima gustinu meda.

Savet