

Ledeni dah



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 3žumanceta
- 1belance
- **90 g**kristal šecera
- **45** grastopljene cokolade za kuvanje
- **60** grastopljenog maslaca ili margarina
- **45** goštrog brašna
- **1 najmanja kašicica** praska za pecivo
- malosoli

Za kremu:

- **100 g**šecera u prahu
- **100 g**maslaca ili margarina
- **400 ml**mleka
- **1** kesicapudinga od vanilije
- **100 g**kristal šecera
- **50** kapiekstrakta od mentola (koncentracija 1:300)

Za penu:

- 2belanceta
- **100 g**kristal šecera
- **20 ml**vode
- malosoli

Za glazuru:

- **120 g** cokolade za kuvanje
- **60 g** maslaca ili margarina
- **4 kašike** šecera
- **4 kašike** vode
- **20 kapi** ekstrakta od mentola (koncentracija 1:300)

Priprema

Priprema testa: Mikserom umutiti 1 belance u cvrst sneg. Mikserom umutiti žumanca sa šecerom. Na laganoj vatri rastopiti maslac ili margarin i cokoladu za kuvanje. Rastopljenu smesu dodati u umucena žumanca i mikserom dobro umutiti. Dodati prosejano brašno sa praškom za pecivo i penu od belanca i varjacom umutiti. Tepsiju unutrašnjih mera 17x30 cm premazati sa svih strana margarinom, staviti papir za pecenje. Gotovu smesu za testo sipati u tepsiju. Staviti peci u zagrejanu rernu na 180 stupnjeva i peci 10 minuta. Peceno testo odmah prevrnuti na tacnu koju ste prethodno posuli prezlama (da se kolac ne bi lepio za tacnu) i skinuti papir za pecenje. Priprema kreme: Mikserom umutiti maslac ili margarin i šefer u prahu. Prah puding pomešamo sa 3 kašike šecera i malo mleka, a ostalo mleko sa ostatkom šecera (od 100 g) stavimo da provri. U vrelo mleko sipamo umešan puding i skuvamo. Kuvani puding poklopimo (da se ne uhvati korica) i ohladimo. Mikserom umutiti ohlaeni puding, smesu od margarina i šecera u prahu i 50 kapi ekstrakta od mentola. Kremu staviti na testo. Priprema pene: Šefer i vodu prokuvati da se rastopi šefer. Mikserom belanca sa malo soli umutiti u penu. Dodavati rastopljeni šefer i mikserom mutiti. Penu staviti na kremu. I na kraju glazura.

Savet

Danas sam bila izuzetno inspirativno raspoložena i tako je nastao kola koji sam nazvala Ledeni dah nakon njega u ustima ostaje predivan hladan okus.