

Prelive ni kolac sa makom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- 3 jajeta
- 180 g šećera
- 130 g griza
- 200 ml ulja
- 200 ml mleka
- 100 g mlevenog maka
- 180 g brašna
- 1 kesica vanilin šećera
- 1 kesica praška za pecivo

Sirup za prelivanje kore:

- 350 g šećera
- 600 ml gaziranog soka od pomorandže

Za krem:

- 600 ml mleka
- 3 kašike brašna
- 6 kašika šećera
- 100 g krem sira

I još:

- mleveni mak

Priprema

Sirup za preliivanje kore: Prvo se priprema sirup, da bi se ohladio, dok stigne kora. U odgovarajuću posudu staviti šećer i sok i staviti da se kuva. Od momenta ključanja kuvati 15 minuta, skloniti sa šporeta i ostaviti da se ohladi.

Kora: Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca umutiti u cvrsti šne, uz postepeno dodavanje šećera. Dodati žumanca i umutiti da smesa postane kremasta. Zatim dodati ulje i mleko, pa sjediniti. Brašno pomešati sa pecivom, makom i vanil šećerom, pa dodati u umucena jaja. Sjediniti mikserom, sa najmanjom brzinom mucenja. Pleh (vel. 25 x35 cm) dobro podmazati i posuti brašnom ili dno pleha prekriti pek papirom, a ivice premazati uljem. U pleh sipati umucenu smesu i staviti da se pece, u prethodno zagrejanom rerni, na 170 stepeni. Probati cackalicom da li je peceno, da se kolac ne presuši.

Peceni kolac izvaditi i ostaviti 10-tak minuta da se prohladi. Prohlaeni kolac prelit sa ohlaenim sirupom i ostaviti da testo potpuno upije sirup.

Krem: Tri kašike brašna razmutiti sa 200 ml mleka (od 600 ml). Ostatak mleka, zajedno sa šećerom, staviti da proključa. U provrelo mleko sipati razmuceno brašno, i uz stalno mucenje žicom skuvati krem. Kada se krem zgusnuo skloniti ga sa vatre, pa dodati krem sir. Krem ponovo vratiti na vatru i mešati žicom da se krem sir rastopi i sjedini sa kremom.

Vreo krem prelit, ravnomerno, preko kolaca (koji je prethodno upio sav sirup kojim je preliven) i posuti ga sa mlevenim makom. Ostaviti da se prohladi, pa ga staviti u frižider da se krem stegne.

Ohlaeni kolac iseci na kocke i uživajte u njegovom ukusu.

Savet