

Kolaci od indijskog oraha na moj nacin



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

I sloj (osnovno testo):

- **1 šolja (od 2 dl)**brašna
- **1/2 šolj**emaslaca polurastopljenog

II sloj:

- **2**jajeta
- **1/2 šolja**kokosovog oraha sveže nastrugan
- **2 kašike**brašna
- **1,5 šolja**žutog šecera najbolje od šećerne trske
- **1/4 kašičice** praška za pecivo
- **1/2 kašičice** soli
- **1 kašičica** vanilin šecera
- **1 šolja** iseckanih indijskih oraha kešju – oraha
- **2 kašike** razmekšalog maslaca

III sloj:

- **3 kašike** soka od pomorandže
- **1 kašičica**soka od limuna
- **½ šolja** samlevenih indijskih oraha
- **1 ½ šolja** šecera u prahu

Priprema

Priprema: U brašno dodati komadice maslaca i utrljati ih dlanovima u brašno. Ovu rastresitu masu utapkati dlanom u podmazan pleh velicine malo više od formata A 4 i peci u zagrejanoj pecnici na 200 stepeni 15 minuta, na vrelom vazduhu ili dok sasvim malo ne porumeni.

Za to vreme pomešati jaja, kokosov orah (ili ako nema kokosovo brašno), brašno, žuti šećer, pecivo, so, vanilu, i iseckane indijski orahe (ima ih sad lice na krupan beli pasulj), pa ovom mešavinom premazati peceno testo. Vratiti kolac u pecnicu i peci još 20 minuta, a zatim ohladiti.

Umutiti maslac sa šećerom i sokom od pomorandže i limuna. Premazati ovim ohlaeni kolac, posuti mlevenim indijskim orasima. Iseci na manju cetvrtastu parcad.

Savet

Odmah na poetku, kažem da znam 10-milioniti deo od umea pripreme indijske hrane (možda i manje..), ograniavam svoje znanje na minijaturno, jer pripremati indijsku kuhinju u Srbiji, sa zainima za koje ne znam da su autentini, (a pri tom znam da ih ima ak 109 zvaninih vrsta), mogunostima pripreme i svim propratnim detaljima o kojima sam samo itala je dovoljno reeno. Ali ono što pouzdano znam , jeste da sam osetila atmosferu pripremanja hrane boravei pre 19 godina u Indiji, kao strunjak u transferu tehnologije penicilina u novootvorenoj fabrici u jednoj Indijskoj državi -pokrajini- Maharashtru (s Mumbajem), i u narednim godinama itajui puno knjiga indijskih pisaca, i nauila da da je za njih je hrana nešto što je i više od luksuza... ona je nešto je zdravo, jedna kuhinja koja se proširila na ceo svet a njihova tradicionalna jela su jedan od razloga zbog kojih se poseuje njihova zemlja, njihova hrana je duboko ukorenjena u njihovoj drevnoj kulturi. Sa svojim udnim kombinacijama, svojim egzotinim piima, dezertima i predjelima, sve dobija smisao za njih. Skup zaina i kulinarskih veština u Indiji kroz dugu tradiciju rezultiralo je jednim ogromnim bogatstvom koje je teško nadmašiti. Da se vratim na temu, nauila sam tamo izvorno par stvari i kupujui zaine i namirnice ovde nauila da pripremam i da moji ukuani zavole to i povežu da njihova mama zna nešto o indijskoj kuhinji. Ali ja znam pravu istinu...s poetka ovog teksta, teško je i pokušati dostii njihovo umee ... Kada sam usavršila svojih par jela , dobila sam kompliment od supruga i dece koji je glasio: Poinjemo da verujemo da si u prošlosti bila žena kuhinjskog boga... a toliko bogova u Indiji. I nije loš kompliment zar ne, barem zvui autenticno indijski... Evo moja dva recepta koja sam imala priliku da probam na licu mesta i nastavila da koristim u svojoj kui. Nikad ne mogu da budu isti, kao u Indiji, jer fali atmosfera i mirisi i dragi ljudi koje sam tamo upoznala...ali ja ne odustajem...