

# **Tacka-tackica (za Dijanu)**



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

## **Sastojci**

### **Za biskvit:**

- 3jajeta
- 5 kašika šecera
- 1 šolja (od 2 dl) mlijeka
- 1 šolja ulja
- 1 šolja pšeničnog griza
- 1 šolja brašna
- 1 kesica praprška za pecivo
- 1 kašika kakaoa

### **Za sirup:**

- 2 šolje šecera
- 500 ml vode
- 1 kesica vanilin šecera

### **Za kremu:**

- 1 šolja + 2 kašike šecera
- 1 šolja mlijeka
- 2 kašike brašna
- 4 kašike gustina
- 400 ml mlijeka
- 100 g margarina

## i još:

- po ukusu šlag pjena, slatka pavlaka...

## Preparacija

Nadam se da će recept biti objavljen 14.9. Pjenasto umutiti jaja i šećer, pa dodati ulje, mlijeko, griz, brašno pomiješano sa praškom za pecivo. Dobro sjediniti, pa sipati u pleh, premazan margarinom i posut brašnom. Ostaviti mali dio smjese, u koji dodamo kakao. Dobro umutiti, pa staviti preko smjese...u obliku tackica. Peci u pecnici zagrijanoj na 180 C, oko 20 minuta.

Prokuhati sirup: kuhati 7-8 minuta. Prohладити, па прелити преко печеног бисквита. Охладити бисквит!

Karamelizovati 1 šolju šecera, па прелити 1 šoljom mlijeka. Na laganoj vatri otopiti karamel. Posebno umutiti brašno, gustin i 2 kašike šecera i 100 ml mlijeka (da nema grudica). Preliti sa preostalih 300 ml mlijeka, па staviti na vatru. Dodati i karamel mlijeko, па kuhati dok krema ne dobije gustinu; miješati sve vrijeme. Maknuti sa vatre, па dodati margarin. Dobro izmiksati. Sipati kremu преко бисквита. Kad se ohladi, premazati umucenim šlagom!

Posuti orasima, lješnjacima, cokoladom...po ukusu! Ohladiti, pa poslužiti!

## Savet

Uz pare ovog kolaa, našoj dragoj Dijani u zaželiti SRETAN ROENDAN! Sve najljepše u životu ti želim, mila!