

Kolac *Ala Bounty*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 3žumanca
- 1belance
- **90 g**kristal šecera
- **45 g**Menaž cokolade
- **60 g- **45 g**oštrog brašna
- **1 kašicica (najmanja)**praška za pecivo
- malosoli**

Za kremu od kokosa:

- **300 g**kokosovog brašna
- **250 ml**mleka
- **150 g**kristal šecera
- **400 ml**kondenzovanog mleka
- **100 g**šecera u prahu

Za domace kondenzovano mleko:

- **200 g**smeeeg šecera
- **100 ml**vode
- **50 g**maslaca
- **200 ml**slatke pavlake
- **200 g**mleka u prahu

Za cokoladnu kremu:

- **200 ml**slatke pavlake
- **100 g**Menaž cokolade
- **100 g**šecera u prahu
- **100 g**maslaca

Priprema

Testo: 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 17x30cm 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 prezlima (da se kolac ne bi lepio za tacnu) i skinuti papir za pecenje. Kako u mom malom mestu u ducanima nema kupovnog kondenzovanog mleka, napravila sam domace kondenzovano mleko prema sledecem: U šerpicu staviti smeji šecer, prelit ga sa vodom te staviti da prokuva. Kuvati dok se šecer ne otopi oko 4 minute od trenutka kada je provrelo. Kuvani sirup staviti u posudu za mucenje, dodati maslac i dobro mikserom umutite. Umucenoj smesi dodati slatku pavlaku i dobro umutite mikserom. U toku mucenja dodavajte postepeno mleko u prahu uz stalno mucenje, dok ne dobijete glatku i ujednacenu masu. Priprema kreme od kokosa: U šerpicu staviti mleko i kristal šecer te staviti na vatu da provri. U jednu posudu stavite kokosovo brašno i prelijte ga provrelim mlekom. Dodajte šecer u prahu te dobro varjacom izmešajte dok ne dobijete gustu, kremastu masu. Na kraju dodajte kondenzovano mleko i varjacom dobro umutite da kondenzovano mleko bude pravilno rasporeeno u kremi. Dobivenu kremu ravnomerne rasporedite po ispecenom testu i stavite je u frižider dok pripremate cokoladnu kremu. Priprema cokoladne kreme: U šerpi zagrejati slatku pavlaku, dodati cokoladu izlomljenu na kockice i uz stalno mešanje zagrejavati na laganoj vatri (ne sme provreti). Krema je gotova kada se sva cokolada otopi i kada smesa postane ravnomerne smeja. Prohladiti uz povremeno miješanje. Masalac sa šecerom u prahu mikserom dobro umutiti. Dodati cokoladnu kremu i dobro mikserom umutiti. Gotovu kremu premazati preko kokosa i staviti u frižider.

Savet