Kolac iznenaenja

težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za crveno testo:

- **3**jajeta
- **180 g**šecera
- **125 ml**ulja
- **260 g**brašna
- **100 ml**mleka
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **malo** crvene kolacarske boje

Za svetlo testo:

- **3**jajeta
- **150 g**šecera
- **100 ml.ž**ulja
- **100 ml**mleka
- **250 g**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Priprema

Crveni deo - umutite belanca u cvrst sneg uz postepeno dodavanje šecera.

Posebno penasto umutite žumanca, dodajte mleko, ulje, kolacarsku boju i dobro promešajte.

Zatim umucena žumanca postepeno dodajte smesi od belanaca uz neprekidno mucenje. Na kraju dodajte brašno pomešano sa praškom za pecivo, pa varjacom mešati dok se sve ne sjedini.

Pleh dimenzija 25x35 cm obložite pek papirom i izlijte u njega pripremljenu smesu. Pecite u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 15 minuta.

Za to vreme napravite šablon od kartona u obliku srca. Kada se kora ohladi stavite šablon i isecite oblike srca.

Svetli deo - umutite belanca u cvrst šam postepeno dodajuci šecer.

Posebno umutite žumanca, dodajte mleko i ulje, pa promešajte. Lagano ih dodajte u umucena belanca uz neprekidno mucenje.

Dublji kalup dimenzija 12x30 cm podmažite, pospite brašnom, pa uspravno poreajte srca.

Prelijte svetlim delom, poravnajte i pecite u zagrejanoj rerni na 170 stepeni oko 30 minuta.

Prelijte šecernim prelivom, ohladite, isecite pa poslužite.

Savet