

# **Karamel keks kolac (za moju mamu)...**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **75 min**

## **Sastojci**

### **Za koru:**

- **6jaja**
- **9 kašikašecera**
- **2 kašikebrašna**
- **1/2 kesiceprška za pecivo**
- **6 kašikamlevenih oraha**

### **Za fil:**

- **5žumanaca**
- **12 kašikašecera u prahu**
- **250 gputera**
- **100 gmlevenih oraha**
- **200 gmlevene plazme**
- **200 mlsoka od pomorandže**

### **Za šam:**

- **5belanaca**
- **270 gšecera**
- **4 kašikešecera za karamel**

## **Priprema**

Za koru: Umutiti žumanca sa 6 kašika šecera, pa polako umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo i mlevene orahe. Belanca umutiti sa 3 kašike šecera u cvrst šne, pa dodati smesi. Špatulom izmešati, pa sipati u pleh obložen pek-papirom. Peci na 180 stepeni da fino porumeni.

Plazmu pomešati sa sokom od pomorandže. Žumanca penasto umutiti sa šecerom u prahu, a potom skuvati na pari uz neprestano mešanje. Puter penasto umutiti, dodati kuvanom kremu od jaja, a potom i keks i orahe. Sve pažljivo izmešati i naneti preko kore. Za šam belanca umutiti sa šecerom u cvrst sneg, a potom kuvati na pari neprestano muteci mikserom. U meuvremenu na laganoj vatri karamelizovati 4 kašike šecera. Dobijeni karamel u tankom mlazu sipati u šam od belanaca, sve vreme muteci, da se dobije cvrsta karamel pena. Preko fila naneti karamel šam, pa kolac ostaviti da se potpuno ohladi i stegne. Ohlaen kolac iseci na kocke, ukrasiti polovicama jezgra oraha i cokoladnim mrvicama.

## Savet

Slian kola je sestri i meni pravila mama kad smo bile male, pa kad sam naišla na ovaj recept, vratio me u taj divan period...Sad smo daleko, idu praznici, i jako mi nedostaju, svo troje...Do skorijeg vienja, Bože zdravlja, praviu im im se sretnemo, a do tada-ova sliica...Moji deaci su se lepo osladili...