Kolac sa pšenicom



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg**pšenice
- **300 g**šecera
- **1 kašicica**cimeta
- **400 g**keksa pti-ber
- **200 g**mlevenog lešnika
- **100 g**suvog groža
- **500 ml**slatke pavlake
- **100 g**bele cokolade

Priprema

Skuvati pšenicu, ocediti je i posuti sa šecerom i cimetom. Dobro promešati, pa posudu sa pšenicom poklopiti i ostaviti da odstoji preko noci u frižideru.

Narednog dana, rešetkastom kašikom, izvaditi pšenicu, iz suda sa šecerom i staviti je u dublju vanglicu.

Keks staviti u vecu kesu, pa ga oklagijom izmrviti (da bi ostali i parcici keksa). Lešnike staviti u rernu, dok ne zamirišu, izvaditi ih, skinuti ljuspicu i iseckati. Belu cokoladu rastopiti na pari. Suvo grože potopiti u rum, da odstoji 10-ak minuta, pa ga proceditи.

Sve navedene sastojke ubaciti u pšenicu i promešati. Odvojiti 200 g smese sa pšenicom na stranu.

Slatku pavlaku umutiti u cvrsti šlag. Odvojiti jednu trecinu, umucene, pavlake a ostatak ubaciti u smesu sa

pšenicom. Dobro promešati, da se svi sastojci sjedine.

Pleh, vel. 20x30cm, podmazati uljem, pa sipati smesu sa pšenicom. Kašikom dobro utisnuti i poravnati, da bude svuda ravnomerno rasporeena.

Odvojenu pavlaku pomešati sa 200 g izdvojene pšenice, pa premazati površinu kolaca.

Ostaviti u frižider da se stegne, iseci na kocke i poslužiti.

Savet

Ja nisam dodavala više šeera, od onog sa kojim sam posula pšenicu. Probajte pšenicu kada joj se doda slatka pavlaka, pa ako treba, dodati šeer u prahu, po ukusu.