

Mak kolac (2)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- **12**jaja
- **200** g šecera
- **3** kašikebrašna
- **200** gmljevenog maka
- **1** kesicapraška za pecivo

Za krem:

- **12**žumanjaka
- **250** gšecera
- **4** kašikegustina
- **1**margarin (250 g)
- **1/2** lmljeka

Priprema

Izraditi mikserom 12 bjeljanjaka postepeno dodavajuci šecer. Kada bjeljanci postanu cvrstti kašikom umješati u njih brašno, mak i prašak za pecivo. Podijeliti smjesu na 3 jednaka dijela i peci 3 kore u plehu 35x35 cm na 180°C.

Pomješati žumanjke, gustin i malo mlijeka od pola litre. Ostatak mlijeka staviti kuhati sa šecerom. Ukuhati smjesu kada mlijeko zakuha i maknuti sa vatre kada se zgusne. Kada se ohladi umješati 1 margarin sobne temperature.

Filovati korice pripremljenom kremom. Za gornju koru ostaviti malo fila i posipati makom ili rindanom cokoladom.

Savet