

Machmalow - penasti kolac iz detinjstva



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kesice od 10 g**želatina
- **oko 100 ml** vode

Sirup:

- **400 g**šecera
- **3**vanilin šecera
- **250 ml**vode

I još:

- **100 g**zelenog kokosovog brašna, ili po želji
- **malocokoladnih** mrvica

Priprema

Prvo staviti želatin u dublju posudu, u kojoj ce se mutiti kolac, pa ga preliter sa onih 100 ml vode i ostaviti da bubri. etvrtast pleh posuti kokosovim brašnom, ja sam imala zeleni vi možete beli ili neku drugu boju...

Prokuvati vodu sa šecerom, pa zatim dodajuci sirup malo po malo želatinu, mutiti na nižoj brzini. Nakon pet minuta, masa ce poceti da se zgušnjava.

Kad sipamo sav sirup, pojacamo brzinu miksera i mutimo nekih desetak minuta, dok se ne stvori svilenkasti, sjajni šam. Odmah ga prespemo u pripremljenu tepsijicu i pospemo kokosovim brašnom.

Ostavimo da se ohladi na soboj temperaturi, a zatim odložimo u frižider na sat vremena, ja sam malo duže jer sam završavala nešto drugo, ali... otprilike toliko... Izvadimo kolac iz frižidera i režemo na kocke. Svaku kocku uvaljamo sa strane opet u kokosovo brašno i ukasimo sa malo cokoladnih mrvica...

Savet

Divno paše uz kaficu... Hvala predivnoj kuvarici koja ga je nesebino podelila sa nama, pa ja nisam odolela da ga ne isprobam i vratim ukus detinjstva, bar na tren... ovog puta uz kaficu...