

Parfe Latte Macchiato



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- 5 belanaca
- 5 kašika šecera
- 5 kašika brašna
- 1/2 kašice sode bikarbone
- 1 kašika kakaa
- 2 dlmleka
- 1 kesica kapucina sa cokoladom

Fil:

- 500 ml mleka
- 5 žumanaca
- 7 kašika šecera
- 4 kesice (oko 50 g) kapucina od čokolade ili vanile
- 1 puding od vanile
- 1 kesica želatin
- 5 kašika vode
- 500 ml slatke pavlake
- kakao za posipanje po kolacu

Priprema

Za koru: Potreban vam je kalup velicine 30x20 cm četvrtast dubok. Umutite belanca sa šecerom. U posebnu posudu dodajte brašno, sodu bikarbonu i kakao, promešajte i dodajte umućenim belancima, lagano sve sjedinite

silikonskom špatulom. Na dno kalupa stavite pek papir izlijte masu, poravnajte i pecite u prethodno zagrejanj rerni na 180 stepeni oko 15 minuta, dok fino ne porumeni. Kada je kora gotova, prevrnite na žicu. Mleko pomešajte sa kapucinom i odmah zalijte koru.

Za fil: Stavite u šerpu 400 ml mleka sa šećerom da prokuva. Umutite žumanca, dodajte ostatak mleka, kapucino izrucite iz kesica i puding, sve sjedinite pa dodajte mleku i skuvajte gusti fil. Želatin pomešajte sa vodom pa kad nabubri dodajte gotovom vrućem filu i promešajte, ostavite na sobnoj temperaturi da se hladi.

Kada se fil ohladio, umutite slatku pavlaku, dodajte joj fil i mutite na srednjoj brzini da se lepo sjedini i ujednaci. Koru stavite u kalup, preko sipajte fil i poravnajte, stavite u zamrzivac na hlaenje 2 sata, posle skinite obruc i stavite u frižider, a odozgo pospite kakaom i secite na kocke.

Savet

Ako nemate etvrtasti kalup sa koga možete skinuti obru, može vam poslužiti i duboka uve tepsija, nju biste morali obložiti najlon kesom pa onda sipate fil pa odozgo kora, stavite u zamrziva pa kad se stegne prevrnite na tacnu i odozgo kakao (može i tako :))