

Kolac - Nemacka zastava



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za žutu koru:

- 3 jaja
- 3 kašikešecera
- 2 kašikeulja
- 4 kašikebrašna
- 1/2 kesicepraška za pecivo

Za crveni deo:

- 300 gjagoda (svežih ili zamrznutih)
- 1 kesicapudinga od jagoda
- 400 mlvode
- 4 kašikešecera

Za crni deo:

- 3 jajeta
- 100 gšecera
- 100 gmlevenog maka
- 1/2 kesicepraška za pecivo

Za glazuru:

- 100 gcokolade

- 5 kašikaulja

Priprema

Jaja umutiti sa šećerom, dodajte ulje i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Sve lagano izmešajte. Sipajte u pleh (kalup) i pecite 15-tak minuta. Da li je kora pecena proverite cackalicom. Izdvojite malo vode i u nju promešajte puding i šećer. U preostalu vodu dodajte jagode i kuvajte pet minuta. Za to vreme dobro promešajte puding i šećer, da nema grudvica i sipajte u jagode. Neprestano mešajte da se zgusne. Ovaj fil od jagoda sipajte preko pecene žute kore. I ostavite sa strane da se ohladi.

Umutite jaja sa šećerom. Mleveni mak pomešajte sa praškom za pecivo i sipajte u umucena jaja. Sve lagano izmešajte i sipajte u pleh iste velicine u kojem se pekla i žuta kora. Pecite koru na 200 stepeni oko 15 minuta. Proverite cackalicom proverite da li je kora pecena. Pecenu koru malo prohladite i izvadite i prebacite je preko fila od jagoda. okolađu otopite sa uljem i prelijte preko kore sa makom. Ostavite nekoliko sati da se stegne... Kada presećete kolac ima boje – Nemacke zastave.

Savet