

Kolac sa batatom (slatkim krompiro)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **250 g** brašna, prosejanog
- **125 g** hladnog putera u kockama
- **1** žumance
- **100 g** čokolade
- **1/3** šolje šećera
- **1** kašik hladne vode

Sos javorov sirup:

- **1** šolja punomasne pavlake
- **1/4** šolje šećera u prahu
- **2** kašike javorovog sirupa

Fil:

- **4** batata, srednje veličine
- **1/4** šolja belog šećera
- **115 g** putera
- **3/4** šolje smeđeg šećera
- **2** izmucena jaja
- **1** kašičica vanila ekstrakta
- **1/8** kašičice cimeta u prahu
- **1/2** kašičice cimeta
- **1/8** kašičice oraščica u prahu

- **1/8 kašičice** Najgvirca
- **3/4 šolje** kondenzovanog mleka
- **1/2 kašičice** soli
- **1/2 šolje** pavlake sa
- **2 kašike** javorog sirupa

Priprema

Pripremimo sastojke.

Testo: Brašno, kockice hladnog puter, šećer sipamo u ciniju i miksamo dok ne dobijemo fine mrvice. Dodamo žumance, istopljenu čokoladu i kašiku vode i miksamo dok ne dobijemo glatko testo. Ostavimo u frižideru da stoji zavijeno u foliju, oko 30 minuta. Razvijemo za većinu okruglog pleha 23 cm. Fil: Predgrejemo rernu na 185 stepeni C. Pecemo batat na pek papiru, neoljušten oko sat vremena. Ako su vam batati manji pecete krace negde oko 30 minuta. Ostavimo da se ohladi pa oljuštimo koricu. Ostavimo sa strane. U ciniji izmiksamo beli i smeji šećer i puter, dok dobijemo lepo kremastu masu. Dodamo jaja, vanilu, cimet, umbir, oraščic, najgvirca i so. Dodamo i kondenzovano mleko i sve dobro promešamo. Sada ovo sjedinimo sa batatom, mešajući sve u glatki pire.

Ovo sipamo na koru kojom smo obložili okruglu tepsiju. Pecemo na donjoj žici oko 1 sat. Služimo vruće sa javorovim sosom. Javorov sos dobijemo kada sve sastojke izmiksamo.

Ovako.

Savet

Ovaj kola se pravi tradicionalno u Americi za praznike. Malo je neobian, ali svakako vredno pokušati. Vrlo kremast i prijatan.