

## ***Kolac s makom (3)***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **450 g** brašna
- **200 g** margarina
- **150 g** šecera
- **2** žumanceta
- **1 kesica** praška za pecivo
- **4 kašikakisele** pavlake

#### **Za fil:**

- **500 ml** mleka
- **70 g** griza
- **400 g** šecera
- **2** žumanceta
- **2 kesice** vanil šecera
- **250 g** mlevenog maka
- **4** belanceta

### **Priprema**

Umutiti margarin dodati žumanca i šecer i nastaviti sa mucenjem. Sipati brašno prašak za pecivo i kiselu pavlaku. Umesiti glatko testo uviti u providnoj foliju i ostaviti oko 60 minuta u frižideru.

Fil: Skuvati griz sa mlekom i šecerom i ostaviti da se ohladi, pa dodati žumanca uz stalno mešanje. Zatim dodati

mak i na kraju sneg od belanca.

Testo podeliti na dva dela, pa se od svakog dela razviti četvrtastu koru. Staviti koru u podmazan pleh, preko nje fil pa drugu koru. Kolac izbockati viljuškom i peći u zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 30 minuta.

Ohla?en kolac seci na štangle i posipati šecerom u prahu.

## **Savet**