

Komisbrot u oblandi i vanil kremu



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Komisbrot kora:

- **8** belanaca
- **8** kašika šecera kristala
- **3-4** kašike ulja
- **8** kašika brašna
- **80** gseckanih oraha
- **80** gsuvog groža
- **1** kašikaruma

Krem:

- **8** žumanaca
- **80** g pudinga od vanile
- **250** g šecera kristala
- **8** dl mleka
- **200** g maslaca
- **100** g šlag pene
- oko **2** dl hladne vode

Oblanda:

- **2** korevelike oblande

Priprema

Orahe malo prepeci u rerni, prohladiti ih i naseckati.

Suvo grožje preliti rumom ili topлом vodom i ostaviti da odstoji oko 5-10 minuta. Ocediti ga i sa seckanim orasima pomešati u brašno.

Umutiti belanca u cvrst sneg, pa dodavati postepeno šefer kristal, stalno muteci, zatim dodati i ulje. Iskljuciti mikser, dodati brašno sa orasima i suvim grožjem, pa varjacom pažljivo izmešati.

Masu izruciti u podmazan i brašnom posut pleh dimenzija kao velika kora oblane (35x25 cm) i ravnomerno rasporediti.

Rernu zagrejati na maksimalnu temperaturu, a kada se stavi pleh, smanjiti na 100° C. Peci oko 30-35 minuta. Kora mora ostati blede boje, ne sme da porumeni, a pecena je kada pocne da se odvaja od bocnih stranica pleha.

Komisbrot koru izvaditi pažljivo iz pleha na rešetku da se ohladi.

Šefer i žumanca malo umutiti u ciniji da se sjedine, dodati puding od vanile i nalivati po malo mleka (oko 1,5 dl), da se dobije jednolicna masa bez grudvica.

Ostatak mleka staviti u posudu sa duplim dnom da provri. Sipati masu u mleko i kuvati krem, uz mešanje varjacom do zgušnjavanja. Ostaviti krem da se potpuno ohladi.

Umutiti penasto maslac sobne temperature.

Umutiti šlag pun sa hladnom vodom.

U umucen maslac dodavati po malo krema i mutiti mikserom.

U tako dobijenu masu dodavati po malo umucene šlag pene i sve sjediniti mucenjem.

Na veliku tacnu staviti prvu koru oblane, okrenutu velikim šupljinama na gore.

Staviti na oblandu malo više od trecine fila i ravnomerno ga rasporediti.

Preko fila staviti komisbrot koru.

Na koru naneti malo više od druge trecine fila.

Odozgo staviti drugu koru oblane, okrenutu velikim šupljinama na dole i blago pritisnuti rukama, koliko da se šupljine u oblandi popune. Preko gornje oblane naneti ostatak fila.

Ostaviti da kolac odstoji 1 dan u frižideru, da se sve poveže i prožme, ali i da se dobro rashladi.

Seci na kocke ili šnite.

Savet