

Klemissimo klemšnite sa cokoladom



težina: **tesko**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za kore:

- 250 g brašna
- 250 g margarina
- 100 ml mleka
- 50 g šecera u prahu
- 1 kašičica arome vanile
- par kapi sirceta

Za kremu:

- 2 l mleka
- 12 žumanaca
- 200 g gustina
- 350-400 g šecera
- 3 kesice burbon vanilin šecera
- 200 ml slatke pavlake
- 3 kesice želatina
- Ostalo:
- 1 kašica čokoladne glazure

Priprema

Brašno prosejati, dodati mu omekšali maslac, šećer u prahu i ocat, pa mlekom zamesiti testo. Ostaviti ga u frižideru da se hladi sat-dva. Podeliti ga na četiri jednaka dela.

Testo razvuci što tanje na masnom papiru i izbockati viljuškom i peci na poleini tepsije na 180 stepeni 5-8 minuta, zavisi od pecnice, paziti da korice ostanu svetle. Tako uraditi i sa preostale tri korice.

Za kremu penasto izmiksati žumanca sa burbon šećerom i šećerom. U malo mleka razmutiti gustin, a ostatak staviti da kuva. Sjediniti žumanca sa gustinom, sipati u provrelo mleko i kuvati da se dobije gust krem. Ohladiti krem i dodati mu umucenu slatku pavlaku. Želatin spremiti po uputstvu, pa i njega dodati kremu i izmiksati da se dobije fina krema.

Kremu podeliti na tri dela. Mazati sve kore, sem poslednje.

Blago je pritisnuti i ostaviti kolac u frižideru da se stegne, najbolje da prenoci.

Sledeci dan preliterati cokoladnom glazurom i ukrasiti po želji...

Savet

Ovako su iskorišena žumanca iz recepta za fine kocke, samo uz malo izmena...Korice se mogu peći na plehu od rerne, ali se ne može razvuci tolika veličina, jer je, generalno, manja količina sastojaka, tako da razvucite je što tanje možete i gledajte da budu iste veličine korice. Drugo, po mom mišljenju je količina mleka prevelika, jesam radila po receptu, prvi put mi je, ali sledi put u smanjiti, bar za pola litre, jer bilo je previše krema, i to bi otprilike bilo to...ukus je fenomenalan, samo je malo zahtevniji za pravljenje...