

# *eški kolac sa crnim ribizlama*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- 3jaja
- **150 g**kristal šecera
- **120 g**oštrog brašna
- **1 kašikavode**
- **1 kašikakacao praha**
- **1 kašicica-ravnapraška za pecivo**
- **malosoli**
- **1/2 limuna-sok za prskanje pecenog testa**

### **Za krem:**

- **3žumanca**
- **120 g**kristal šecera
- **3 prepune kašikeoštrog brašna**
- **3 dlmleka**
- **120 gmargarina**
- **60 g**šecera u prahu
- **300 g**crnih ribizli
- **1 kašikašecera u prahu**

### **Za penu:**

- **3belanca**
- **150 g**kristal šecera

- **malosoli**
- **malolimuntusa**

## Priprema

Izrada testa: Belanca mikserom umutiti sa malo soli u cvrst sneg. Umucenim belancima dodati šecer i vodu i dobro umutiti. Dodajte jedno po jedno žumance uz stalno mucenje. Na kraju dodati mešavinu brašna, kakao praha i praška za pecivo i dobro umutiti. Tepsiju unutrašnjih mera 17x30cm premazati sa svih strana margarinom, staviti papir za pecenje kojega isto premazati margarinom i posuti prezlima. Gotovu smesu za testo sipati u tempiju.

Tepsiju sa testom stavite da se pece u zagrejanu rernu na 190 stepeni i pecite 15 minuta. Peceno testo odmah prevrnite na tacnu koju ste posipali sa prezlima (da se testo ne bi lepilo) i pustite da se ohladi.

Izrada kreme: Žumanca sa šecerom mikserom dobro umutite. Brašno pomešajte sa 1 dl mleka i umutite u smesu žumanaca i šecera. Ostalo mleko (2 dl) stavite da se kuva i kuvano mleko ulijte u smesu od žumanaca, te prelijte nazad u posudu u kojoj se kuvalo mleko i kuvajte 10 minuta uz mešanje dok se ne zgusne, te ostavite da se ohladi.

Margarin sa prah šecerom penasto umutite i dodajte mu ohlaenu kremu i mikserom dobro umutite. Kremu podelite na 2 dela. Ohlaeno testo poprskajte sokom od limuna i premažite polovinom kreme.

Crne ribizle uvaljavajte u 1 kašiku prah šecera i lagano varjacom izmešajte. Kremu sa crnim ribizlama premažite preko žute kreme.

Priprema pene: Belanca sa malo soli umutite mikserom u cvrst sneg, dodajte šecer i malo limuntusa i dobro umutite. Stavite na paru i na pari mutite mikserom 10 minuta. Gotovu penu premažite preko kolaca.

Krajeve kolaca sa dve strane odrežite.

## Savet

Ovo je lep osvežavajući kola, kojem crne ribizle daju kiselkasti ukus. Prijatno!