

Krem kolac sa makom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora sa makom (2x):

- 3belanca
- 3 kašikešecera
- 50 gmlevenog maka
- 1 kašikaoštrog brašna
- 1 kašikaruma
- 1 mala kašicicapraška za pecivo

Bela kora:

- 3belanca
- 3 kašikešecera
- 3 kašikemekog brašna
- 2 kašikeulja
- 1 kašikaruma
- 1 kašicicapraška za pecivo

Krem:

- 700 mlmleka
- 200 gbele cokolade
- 100 gšecera
- 9žumanaca
- 1 kesicapudinga sa ukusom slatke pavlake
- 2 kašikeoštrog brašna

- 250 ml slatke pavlake

Priprema

Za kore, prvo umutiti belanca sa šećerom, pa dodati ostale sastojke i ispeci dve kore sa makom i trecu belu.

Za krem, umutiti dobro žumanca sa šećerom, dodati prašak za puding i brašno i sve razrediti sa malo mleka (uzetih od 700 ml). Ostalo mleko, zajedno sa cokoladom staviti da prokljuca i da se cokolada otopi. Kada mleko prokljuca dodati mu masu sa žumancima i skuvati krem. Površinu skuvanog krema pokriti providnom folijom i lagano rukom pritisnuti. Ostaviti da se ohladi. Umutiti cvrsto slatku pavlaku i dodati u ohlaen krem. Sve dobro sjediniti i filovati korice. Bela korica ide u sredinu.

Savet