

Kolac sa makom, plazmom...



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **240 g** brašna
- **150 g** šecera
- **4** jajeta
- **1** prašak za pecivo
- **1** dlulja
- **1** dljogurta
- **1** vanilin šecer

Fil:

- **150 g** maka
- **3** dlmleka
- **4** kašikešecera
- **1/2** kesecepudinga od vanile
- **2** kašikedžema (ja sam koristila od šljiva)
- **1** jaje
- **3** kašikemlevene plazme
- **1/2** dlmleka
- **1** kašicacimeta

Preliv:

- **300 ml** jogurta (3,2% mm)
- **4** kašikešecera

- **3 kašik**mlevene plazme
- **1/2 kesice**pudinga od vanile

Priprema

Kora: Umutite jedno jaje, šećer i ulje, zatim dodati drugo jaje, miksati 30-ak sekundi, pa dodati treće jaje. Opet miksati 30-ak sekundi, pa dodajte četvrto jaje. Zatim dodati i jogurt, pa izmiksati. Dodati brašno i prašak za pecivo, pa pažljivo izmešati. Podeliti testo na 2 dela. U pleh, u koji je stavljen pek papir, sipati polovinu testa. Peci u rerni zagrejanjoj na 180 stepeni oko 7 minuta.

Fil: Sjediniti mak i šećer, prelići mlekom i staviti na vatru. Kuvati na laganoj vatri 3 minuta. Puding rastopiti u malo mleka, sipati u mleko sa makom, pa kuvati mešajući svo vreme 2-3 minuta. Maknuti sa vatre, dodati džem, cimet i jaje. Izmiksati. Dodati mleveni keks. Polovinu fila, sipati preko kore, premazati. Odmah prelići drugu polovinu testa. Vratiti u rernu, pa peci još 7-8 minuta. Izvaditi iz rerne, premazati drugom polovinom fila sa makom. Preko fila prelići preliv.

Preliv: 300 ml jogurta izmešati sa šećerom (da se šećer otopi). Dodati prah puding i mleveni keks, pa sve promešati da se sjedini. Preko prelića, posuti malo maka, staviti u rernu i peci još 20-ak minuta, na 175 stepeni. Pecen kolac, ostaviti da se ohladi, pa iseci.

Savet