Maarica (4)

težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g**oštrog brašna
- **35 g**maslaca ili margarina
- **100 g**kristal šecera
- **malo**soli
- **1/2 kašicice**praška za pecivo
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1 dl**kisele pavlake
- **1**jaje

Za kremu:

- **200 g**kristal šecera
- **500 ml**mleka
- **100 g**oštrog brašna
- **150 g**maslaca ili margarina
- **1 kašika**kakao praha

Za glazuru:

- **60 g**cokolade za kuvanje
- **2 kašike**šecera u prahu
- **2 kašike**vode
- **25 g**maslaca ili margarina

I još:

- **malo**ruma za prskanje kora

Priprema

Priprema testa: Brašno prosejati sa praškom za pecivo. Brašnu dodati maslac ili margarin narezan na listice, malo soli, kristal šecer i vanilin šecer i rukama izraditi da se dobro razmrvi maslac ili margarin. Dodati jaje i kiselu pavlaku i rukama dobro umesiti testo da bude glatko (oko 15 minuta). Od ove kolicine namirnica dobila sam 600 gr. testa. Testo podeliti na 4 jufke iste težine.

Poleinu tepsije od rerne premazati margarinom i obložiti papirom za pecenje kojeg isto treba namazati margarinom i posuti sa malo brašna. Prvu jufku testa razvaljati približno na dimenziju 18x30cm. Testo se veoma lako razvlaci i ne puca. Testo presaviti i prebaciti na papir na tepsiji. Papir ili karton dimenzija 18cm. x 30 cm staviti na testo, pa ako testo nije traženih dimenzija, razvaljati ga na poleini tepsije na tražene dimenzije i nožem ili rodlom (rezac za pizzu) izrezati na dimenziju 18x30cm. Testo izbockati sa viljuškom.

Staviti peci u zagrejanu rernu na 200 stepeni i peci 7 minuta. Testo nakon pecenja mora ostati svetle boje. Peceno testo prebaciti na tacnu i pustiti da se ohladi. Peceno testo je tvrdo i mora se pažljivo sa njim postupati da ne pukne. Postupak ponoviti sa preostale tri jufke.

Priprema kreme: Pripremiti 500 ml mleka. Od 500 ml mleka izdvojiti 150 ml mleka sa strane (koristicete ga za razmucivanje brašna). Šecer staviti u šerpu i na laganu vatru da se otopi i postane zlatno žute boje. Taj postupak traje oko 10 minuta. Uprženi šecer preliti sa 350 ml mleka. Tom prilikom šecer ce se naklobuciti što ne treba da Vas brine, jer klobuk samo treba probušiti nožem. Kuvati na laganoj vatri dok se sav karamelizovani šecer ne otopi. Taj postupak traje oko 10 minuta. U dubljem sudu mikserom razradi 100 g brašna sa 150 ml hladnog mleka. Polako u sud dodavati vrelo mleko sa karamelom uz stalno mešanje da se ne bi stvorile grudvice. Tako pripremljenu smesu vratiti u šerpu u kojoj se kuvao karamel i na laganoj vatri uz stalno mešanje varjacom skuvati gustu kremu. Taj postupak traje oko 5 minuta.

Posudu sa kuvanom kremom poklopiti (da se ne stvori korica) i ostaviti da se dobro ohladi. Maslac ili margarin mikserom penasto umutiti, dodati 1 kašiku prosejanog kakao praha i mikserom umutiti. Na kraju dodati hladan krem i mikserom dobro umutiti da se dobije glatka, jednolicna smesa. Kremu podeliti na tri ista dela. Slaganje kolaca: Prvu koru staviti na tacnu za posluživanje i dobro je poprskati rumom i premazati prvim delom kreme po celoj površini ravnomerno. Na kremu pažljivo staviti drugu koru (kada se stavlja kora ona se odmah lepi za kremu i teško ju je micati) i koru lagano pritisnuti da prijanja uz kremu. Drugu koru isto poprskati sa rumom i premazati sa drugim delom kreme po celoj površini ravnomerno. Na kremu pažljivo staviti trecu koru i koru lagano pritisnuti da prijanja uz kremu. Trecu koru isto poprskati sa rumom i premazati sa trecim delom kreme po celoj površini ravnomerno. Na kremu pažljivo staviti cetvrtu koru i koru lagano pritisnuti da prijanja uz kremu. etvrtu koru poprskati sa rumom. Može se na gornje testo stavit neki teži predmet (npr. papir ili najlon pa knjiga) i tako ostaviti 15-ak minuta da kore lepe legnu na kremu. Izrada glazure: Na laganoj vatri otopiti sastojke za glazuru (ne sme prokuvati) i pripremljenu glazuru preliti preko kolaca. Koncem ili nožem oznaciti parcad po širini na 6 delova (od 18 cm. po 3 cm.), a po dužini na 5 delova (od 30cm. po 6 cm.), a može se rezati i na vecu parcad. Kolac pustiti da prenoci i tek drugi dan seci kada kore lepo omekšaju. Glazura se može staviti

na kolac i nakon što kore malo omekšaju, znaci drugi dan.

Savet

Ako želite da Vam kola bude viši radite od dvostruke koliine potrebnih namirnica za testo i kremu, da dobijete 8 kora i dovoljno kreme za sve kore. Evo još jednog divnog kolaa kojega nsam radila dobrih 25 god. Recept sam dobila od jedne naše komšinice, bake Birt. Malo je “pipkav” za raditi, ali verujte, svaki trud se isplati.