

Anjoš selet (Anyós szelet)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za braon testo:

- **175** goštrog brašna
- **1 prepuna kašicica** kakao praha
- **25 g** maslaca ili margarina
- **75 g** kristal šecera
- **malosoli**
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1/2 kesice** vanilin šecera
- **1 prepuna kašica** kisele pavlake
- **1** jaje

Za biskvitno testo:

- **3** jaja
- **3 kašike** kristal šecera
- **3 kašike** oštrog brašna
- **malo** soli
- **malopraška** za pecivo

Za kremu:

- **200 g** kristal šecera
- **500 ml** mleka
- **100** goštrog brašna
- **120 g** maslaca ili margarina

- **1 prepuna kašicica** kakao praha
- **1/2** limuna-sok

Za glazuru:

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

Za prskanje kora:

- **maloruma**
- **1/2** limuna-sok

Priprema

Braon testo i biskvitno testo trebaju biti istih dimenzija nakon pečenja da bi se kolac mogao lepo slagati. Priprema braon testa: Brašno prosejati sa kakao prahom i praškom za pecivo. Brašnu dodati maslac ili margarin narezan na listice, malo soli, kristal šećer i vanilin šećer 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 količine namirnica dobila sam 400 g testa. Testo podeliti na 2 jufke iste težine. Pole?inu tepsije od rerne premazati margarinom i obložiti papirom za pečenje 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 18x30 cm. staviti na testo, pa ako testo nije traženih dimenzija, razvaljati ga na pole?ini 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 pečenja mora ostati svetlo sme?e 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 drugom jufkom testa.

Priprema biskvitnog testa: Belanca sa malo soli mikserom umutiti u cvrst sneg. Žumanca sa šećerom i vanilin šećerom mikserom dobro umutiti. Umucenim žumancima dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i sneg od belanaca i lagano varjacom umutiti da postane glatka smesa. Tepsiju premazati margarinom i staviti papir za pečenje. Biskvitnu smesu staviti u tepsiju na papir za pečenje i staviti da se pece na 190 stepeni 10-tak minuta. Kada je testo peceno preruciti ga na tacnu za posluživanje i skinuti papir za pečenje.

Priprema kreme: Brašno i 80 g kristal šećera pomešati sa 500 ml. Mleka i staviti u šerpate kuvati 10-tak minuta da postane gusta masa. Vrelu kremu podeliti na 2 dela. U prvi deo vrele kreme dodati 60 g kristal šećera, 60 g maslaca ili margarina i sok od pola limuna i mikserom dobro umutiti. U drugi deo vrele kreme dodati 60 g kristal šećera, 60 g maslaca ili margarina i 1 prepunu kašicicu prosejanog kakao praha te mikserom dobro umutiti. Slaganje kolaca: Prvu braon koru staviti na tacnu za posluživanje i dobro je poprskati sokom od limuna

premazati kremom sa sokom od limuna po celoj površini ravnomerno. Na kremu pažljivo biskvitnu koru. Biskvitnu koru poprskati sa rumom i premazati sa kremom sa kakao prahom po celoj površini ravnomerno. Na kremu pažljivo staviti drugu braon koru i koru lagano pritisnuti da prijanya uz kremu. Braon koru poprskati sokom od limuna. Izrada glazure: Na laganoj vatri otopiti sastojke za glazuru (ne sme prokuvati) i pripremljenu glazuru preliti preko kolaca. Kolac staviti na hladno mesto da prenoci (da braon kore lepo omekšaju) i drugi dan koncem ili nožem oznaciti parcad po širini na 6 delova (od 18 cm po 3 cm), a po dužini na 5 delova (od 30 cm po 6 cm), a može se rezati i na vecu parcad. Glazura se može staviti na kolac i nakon što kore malo omekšaju, znaci drugi dan.

Savet

Ovaj kola? mora odstajati barem 1 dan, onda kore lepo omekšaju i veoma lako se režu na par?ad. Ako želite, kola? se može raditi od dvostruke koli?ine potrbnih svih namirnica i onda se testo pe?e na celoj površini tepsije od rerne, a biskvitno testo u tepsiji od rerne. Evo još jednog divnog kola?a kojega nisam radila dobrih 18 god. Recept sam dobila od jedne moje koleginice sa posla, Anice. To je jedan starinski kola?, veoma ukusan i kremast.