

# **Šomloj Galuška (Somlói Galuska) na moj nacin**



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastoјci**

### **Žuto biskvitno testo:**

- 2 jajeta
- 2 kašikekristal šecera
- 2 kašikeoštrog brašna
- 1/2 kesiceprška za pecivo
- malosoli

### **Braon biskvitno testo:**

- 2 jajeta
- 2 kašikekristal šecera
- 1,5 kašikaoštrog brašna
- 0,5 kašikekakao praha
- 1/2 kesiceprška za pecivo
- malosoli

### **Krema:**

- 2 kesicepudinga od vanilije
- 700 ml mleka
- 8 kašikakristal šecera
- 250 ml toping baze ili slatke pavlake

## **Punc:**

- **250 ml**vode
- **200 g**kristal šecera
- **2**pomarandže – kora
- **100 ml**ruma

## **okoladni preliv:**

- **150 ml**vode
- **150 g**kristal šecera
- **200 g**cokolade za kuvanje
- **50 ml**ruma
- **50 mlsoka od pomarandže**

## **Za posipanje i ukrašavanje:**

- **300 g**seckanih oraha
- **250 ml**toping baze ili slatke pavlake
- **1 kesica od 20 g**cokoladnih mrvica

## **Preparacija**

Izrada žutog biskvitnog testa: Odvojiti belanca od žumanaca i žumanca ostaviti u ljuisci od jajeta. Belanca sa malo soli mikserom umutiti u cvrst sneg. Dodati šefer i dobro mikserom umutiti. Dodati jedno po jedno žumance uz stalno mešanje mikserom. Brašno prosejati sa praškom za pecivo i dodati u sjedinjenu masu i mikserom najmanjom brzinom dobro umutiti. Tepsiju unutrašnjih dimenzija 18x28cm premazati margarinom i obložiti papirom za pecenje. U tepsiju na papir za pecenje ravnomerno rasporediti biskvitnu masu. Staviti peci u rernu na 190 stepeni i peci 10-ak minuta. Peceni biskvit preruciti na tacnu za posluživanje posipanu sa prezlima (da se biskvit ne bi zlepio), skinuti papir i pustiti da se ohladi.

Izrada braon biskvitnog testa: Odvojiti belanca od žumanaca i žumanca ostaviti u ljuisci od jajeta. Belanca sa malo soli mikserom umutiti u cvrst sneg. Dodati šefer i dobro mikserom umutiti. Dodati jedno po jedno žumance uz stalno mešanje mikserom. Brašno prosejati sa kakao prahom i praškom za pecivo i dodati u sjedinjenu masu i mikserom najmanjom brzinom dobro umutiti. Tepsiju unutrašnjih dimenzija 18x28cm premazati margarinom i obložiti papirom za pecenje. U tepsiju na papir za pecenje ravnomerno rasporediti biskvitnu masu. Staviti peci u rernu na 190 stepeni i peci 10-ak minuta. Peceni biskvit preruciti na tacnu za posluživanje posipanu sa prezlima, skinuti papir i pustiti da se ohladi.

Izrada kreme: Puding prah pomešati sa 8 kašika kristal šecera i 100 ml mleka. 600 ml mleka staviti na vatru da provri, smanjiti vatru i dodati umešan prah od pudinga i uz stalno mešanje kuvati oko 5 minuta, odnosno dok ne pocne izbacivati klobuke. Skinuti sa vatre, poklopiti i staviti da se dobro ohladi. Umutiti mikserom toping bazu

ili slatku pavlaku (Ja sam radila sa topping bazom MEGGLE Creme Patisserie sweetened). U ohlaeni puding umešati umucen šlag.

Izrada punca: U šerpiku staviti kristal šecer i vodu. Pomarandžama rendom pažljivo izrendati samo narandžasti deo kore (beli deo kore je gorak). Izrendanu koru od pomarandža dodati u šerpiku. Šerpiku staviti na vatru da se šecer u vodi otopi. Kuvati 10-ak minuta, prohладити i dodati rum.

Izrada cokoladnog preliva: U šerpiku staviti kristal šecer i vodu. Šerpiku staviti na vatru da se šecer u vodi otopi, oko 5 minuta, dodati na kockice izlomljenu cokoladu i uz mešanje varjacom kuvati dok se cokolada ne otopi i masa malo ne zgusne max. 10 minuata. Prohладити i dodati rum i sok od pola pomarandže.

Orahe iseckati. Biskvit žuti i braon iseci na manju parcad (približno 3x3 cm). Pripremiti vatrastalnu ciniju dimenzija 35x22cm. Krema, punc, cokoladni preliv i seckane orahe pojedinačno podeliti na dva dela. Na dno vatrastalne cinije rasporediti kockice braon biskvita i preliti ga prvom polovinom pripremljenog punca.

Premazati sa prvom polovinom kreme i posuti sa prvim delom seckanih oraha.

Po orasima preliti prvu polovinu cokoladnog preliva.

Na cokoladni preliv rasporediti kockice žutog biskvita i preliti ga drugom polovinom pripremljenog punca. Premazati sa drugom polovinom kreme.

Posuti sa drugim delom seckanih oraha i preliti sa drugim delom cokoladnog preliva.

Umutiti topping bazu i rasporediti je preko celog kolaca, te posuti cokoladnim mrvicama. Staviti u frižider da se ohladi.

Kolac vaditi kašikom u plice zdelice i isti se jede sa kašikom.

## Savet

Na ovaj interesantan recept naišla sam na nekoj internet stranici, mislim da je coolinarka.com. Po istom sam napravila ovaj kola, a prijatelji maarske nacionalnosti koji su probali moj kola su tvrdili da je to baš ono pravo. Meutim meni lino je bilo previše testa, a premalo kreme te sam odluila da ga malo prilagodom našim željama i želim da svoje iskustvo podelim sa Vama.