

## *Šomloi Galuška (Somlóí Galuska) na moj način*



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Žuto biskvitno testo:**

- 2 jajeta
- 2 kašike kristal šećera
- 2 kašike oštrog brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo
- malosoli

#### **Braon biskvitno testo:**

- 2 jajeta
- 2 kašike kristal šećera
- 1,5 kašika oštrog brašna
- 0,5 kašike kakao praha
- 1/2 kesice praška za pecivo
- malosoli

#### **Krema:**

- 2 kesice pudinga od vanilije
- 700 ml mleka
- 8 kašika kristal šećera
- 250 ml toping baze ili slatke pavlake

## **Punc:**

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

## **?okoladni preliv:**

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

## **Za posipanje i ukrašavanje:**

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

## **Priprema**

Izrada žutog biskvitnog testa: Odvojiti belanca od žumanaca i žumanca ostaviti u ljusci od jajeta. Belanca sa malo soli mikserom umutiti u cvrst sneg. Dodati šecer 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 zalepio), skinuti papir i pustiti da se ohladi.

Izrada braon biskvitnog testa: Odvojiti belanca od žumanaca i žumanca ostaviti u ljusci od jajeta. Belanca sa malo soli mikserom umutiti u cvrst sneg. Dodati šecer 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 topping bazu

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

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

Izrada cokoladnog preliva: U šerpicu staviti kristal šećer i vodu. Šerpicu staviti na vatru da se šećer 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 minuta. Prohladiti i dodati rum i sok od pola pomarandže.

Orahe iseckati. Biskvit žuti i braon iseci na manju parcad (približno 3x3 cm). Pripremiti vatrostralnu ciniju dimenzija 35x22cm. Kremu, punc, cokoladni preliv i seckane orahe pojedinačno podeliti na dva dela. Na dno vatrostralne 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 ma?arske nacionalnosti koji su probali moj kola? su tvrdili da je to baš ono pravo. Me?utim meni li?no je bilo previše testa, a premalo kreme te sam odlu?ila da ga malo prilagodim našim željama i želim da svoje iskustvo podelim sa Vama.