

Babadakija



težina: **srednje**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **280 g**namenskog brašna (T- 400)
- **70 ml**mlakog mleka
- **50 ml**mlake vode
- **20 g**svežeg kvasca (pola kockice)
- **50 gr**astopljenog maslaca
- **50 g**šecera
- **3**jajeta
- **1**pomorandža (korica)
- **1**kesicavanilin šecera
- **prstohvatsoli**

Za sirup:

- **300 ml**vode
- **200 ml**meda
- **300 g**šecera
- **4 kašikeruma**
- **2 kesicevanilin šecera**

Za fil:

- **250 ml**slatke pavlake
- **2 kesicevanilin šecera**

Priprema

Ovo je recept koji je Gvozdena Živkovic objavila na fejsu, sa sajta Lisa.rs, pošto joj se svideo. Ja sam obecala da cu ga napraviti i održala sam obecanje. Meutim, pošto su merne jedinice, u originalnom receptu, bile izražene cašom (ja nisam pristalica merenja cašom - pošto može biti veca ili manja caša), pa sam ja sve to, lepo, pretocila u gramove i mililitre. Mnogo lakše i sigurnije da ce recept uspeti. E, pa sada da krenemo sa spremanjem.

Testo: U toploj mešavini mleka i vode, sa dodatkom kašicice šecera (od izmerene kolicine uzeti kašicicu šecera), podici kvasac. Odvojiti belanca od žumanaca, pa belanca umutiti sa dodatkom šecera, penasto, ne mora cvrsti šam. Dodati žumanca i sjediniti. Zatim dodati rastopljeni i prohlaeni maslac, vanilin šecer, so, rendanu koricu pomorandže, pripremljeni kvasac i brašno. Mutiti jedan minut najmanjom brzinom, pa srednjom brzinom još dva minuta. Ostaviti testo da poraste, dok se ne pojave mehurici, na površini testa.

Kalupe za mafine dobro podmazati maslaczem (ko nema poverenja u kalupe neka stavi papirne korpice) i u svaki kalup staviti po dve kašike testa (zahvatiti kašikom testo, pa lepo prsom ga skinuti - mnogo je lakše, nego ga skidati kašicicom). To je otprilike pola kalupa, da se napuni.

Ostaviti da testo naraste, skoro do vrha, pa ga staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 170 C, oko 10-12 minuta.

Kada kolaci dobiju lepu, rumenu, boju izvaditi pleh i ostaviti da se ohlade. Izae tacno 18 kolaca.

Sirup: Za sirup staviti sve sastojke da prokuvaju. Ko je alergican na med, neka ga zameni sa 200 g glukoze (vognog šecera). Od momenta ključanja kuvati sirup 10 minuta. Ostaviti ga da se prohladi. Prilikom umakanja kolaca da bude više vruc, nego mlak. Svaki kolac izbockati cackalicom i, po nekoliko komada, stavljati u prohlaeni sirup, okrenuti ih nekoliko puta i vaditi u odgovarajucu posudu, malo dublju.

Tako uraditi sa svim kolacima, a ostatak sirupa, kašicicom, preliti preko svakog kolaca.

Dok cekamo da se kolaci ohlade (pošto je sirup bio mlak), umutimo pavlaku sa vanilom. Zatim svakom kolacu odsecemo gornji deo (poklopac).

Na tako isecene kolace, nanesemo umucenu slatknu pavlaku.

Preklopiti sa isecenim delovima i ostaviti u frižider, da se dobro ohlade.

Kada su se kolaci ohladili, poslužite se i uživajte, u jako dobrom ukusu. U originalnom receptu piše da se kolac, pre posluženja, prelige rastopljenim medom. Meutim nema potrebe, zato što svaki kolac, kada ga stavite na desertni tanjiric možete preliti sokom, sa kojim smo prelili kolace, i koji ima gustinu meda.

Savet