

Šecerni kolac



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za testo:

- 2,1/2 šoljebrašna
- 225 gneslanog putera
- 1/2 šolješecera
- 3/4 šolješecera u prahu
- 1jaje
- 2žumanceta

Za fil:

- 500 gmekog braon šecera
- 1 lpavlake
- 5velikih jaja

Priprema

Predgrejemo rernu na 150 stepeni Celzija. Namastimo okruglu tepsiju 28 cm razmere. Brašno, šećer i puter izmiksamo. Dodamo jaje i ponovo mešamo. Izrucimo testo na pobrašnjenu radnu površinu i umesimo testo. Zamotamo u platicnu foliju i ostvimo u frižideru, najmanje 30 minuta. Potom testo razvucemo oklagijom, tako da je cela tepsija prekrivena.

Na dno testa stavimo papir za pečenje i sipamo pirinac, pa pečemo testo na slepo (blind baking), 20 minuta.

Umutimo žumanca i namažemo testo i pečemo još 5 minuta.

Izvadite iz rerne i ostavite da se ohladi. Fil: Sipamo šećer i pavlaku i ostavimo da se zagreje na srednjoj temperaturi, oko 5 minuta, dok se šećer ne istopi. Sklonimo sa šporeta i ostavimo da se hladi, 15 minuta. Predgrejemo šporet na 120 stepeni Celzija.

Umutimo jaja i kad se pavlaka ohladila, polako dosipamo i izmešamo. Onda sipamo na testo.

Pečemo oko 50 minuta. Kolac je gotov kad mu je sredina meka kao kod želea. Kad se ohladio ostavimo u frižider da se scvrсне. Možete poslužiti sa šlagom ili sladoledom.

Da li je ukusan? Aha, veoma

Savet

Iako mu je ime slatko, ovaj kola uopšte nije toliko sladak. Onako..potaman. Vrlo jednostavan, ali mi je pažnju privukla pria kako je recept stigao u Novi Zeland. Prvi put sam ga probala u restoranu Depot i jako se i meni, a i ostalim gostima svideo. Ali pria vlasnika i uvenog kulinara Al Brown je bila veoma interesantna. Kao mlad kuvar ,pre nekih 30-tak godina on je radio u restoranu La Luna na St Laurent Bulevaru u Montrealu, Kanada. Posao mu je bio veoma interesantan, ali ga je najviše privlaila lepotica, zadužena za poslastice, Brigita. Bio je smrtno zaljubljen u nju i nije prošao dan da joj ne bi odneo cvee, a redovno joj je pomagao da oisti svoj deo kuhinje. Brigiti su se i mnogi drugi divili, dolazei izdaleka, da probaju njen uveni Šeerni kola. Al se svojski trudio i itavu godinu na razne naine se trudio da ugovori sasanak sa njom ali bez uspeha. Približio se i njegov poslednji dan rada i pri kraju radnog vremena, Brigitte mu je prišla uljudno se pozdravila i stavila mu cedulju u ruku. Al nije mogao da doeka da se vrati u svoju sobu, itavo vreme stežui ppair u šaci i zamišljajui da tu piše - Vidimo se kasnije u baru na uglu. Tada je bio vrlo razoaran kad je otvorio pisamce i na njemu našao recept za Šeerni Kola. Odložio je papir u jedan od dnevnika i tek mnogo godina kasnije je opet naišao na požuteli listi. Šeerni kola je postao u restoranu Depot nešto kao recept sa potpisom, a ova pria je baš slatka uz to.