

Ledeni dah



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 3žumanceta
- 1belance
- 90 gkristal šećera
- 45 grastopljene cokolade za kuvanje
- 60 grastopljenog maslaca ili margarina
- 45 goštrog brašna
- 1 najmanja kašicicapraška za pecivo
- malosoli

Za kremu:

- 100 gšećera u prahu
- 100 gmaslaca ili margarina
- 400 mlmleka
- 1 kesicapudinga od vanilije
- 100 gkristal šećera
- 50 kapiiekstrakta od mentola (koncentracija 1:300)

Za penu:

- 2belanceta
- 100 gkristal šećera
- 20 mlvode
- malosoli

Za glazuru:

- **120 g** cokolade za kuvanje
- **60 g** maslaca ili margarina
- **4 kašike** šećera
- **4 kašike** vode
- **20 kapi** ekstrakta od mentola (koncentracija 1:300)

Priprema

Priprema testa: Mikserom umutiti 1 belance u cvrst sneg. Mikserom umutiti žumanca sa šećerom. Na laganoj vatri rastopiti maslac ili margarin i cokoladu za kuvanje. Rastopljenu smesu dodati u umucena žumanca i mikserom dobro umutiti. Dodati prosejano brašno sa praškom za pecivo i penu od belanca i varjacom umutiti. Tepsiju unutrašnjih mera 17x30 cm premazati sa svih strana margarinom, staviti papir za pečenje. Gotovu smesu za testo sipati u tepsiju. Staviti peci u zagrejanu rernu na 180 stupnjeva i peci 10 minuta. Peceno testo odmah prevrnuti na tacnu koju ste prethodno posuli prezlama (da se kolac ne bi lepio za tacnu) i skinuti papir za pečenje. Priprema kreme: Mikserom umutiti maslac ili margarin i šećer u prahu. Prah puding pomešamo sa 3 kašike šećera i malo mleka, a ostalo mleko sa ostatkom šećera (od 100 g) stavimo da provri. U vrelo mleko sipamo umešan puding i skuvamo. Kuvani puding poklopimo (da se ne uhvati korica) i ohladimo. Mikserom umutiti ohlaeni puding, smesu od margarina i šećera u prahu i 50 kapi ekstrakta od mentola. Kremu staviti na testo. Priprema pene: Šećer i vodu prokuvati da se rastopi šećer. Mikserom belanca sa malo soli umutiti u penu. Dodavati rastopljeni šećer i mikserom mutiti. Penu staviti na kremu. I na kraju glazura.

Savet

Danas sam bila izuzetno inspirativno raspoložena i tako je nastao kola koji sam nazvala Ledeni dah jer nakon njega u ustima ostaje predivan hladan okus.