

****Pametani kolac****



težina: **lako**

za: **45** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- 7jaja
- 300 gšecera
- 10 kašikabrašna
- 250 gmargarina
- 1 l mleka

Priprema

Istopiti 200 g šecera, kao karamel, pa dodati 1 l mleka. Ostaviti da se šecer otopi, pa ohladiti karamel mleko.

Umutiti žumanca sa 50 g šecera, pa dodati otopljeni margarin.

Belanca umutiti sa 50 g šecera u cvrst sneg.

U žumanca postepeno dodati karamel mleko i brašno, i mutiti mikserom najmanjom brzinom. Na kraju pažljivo dodati sneg od belanaca.

Smesu sipati u pouljen i brašnom posut pleh i ubaciti u rernu prethodno zagrejanu na 180 stepeni, pa smanjiti temperaturu na 150 stepeni. Peci sat vremena.

Pecen kolac ostaviti da se ohladi, pa iseci na kocke.

Savet

Zanimljiv kolač koji za vreme pečenja sam sebi napravi podlogu, kremu i biskvit... Pa, zbog toga je i "pametna kolač"...