

Preliveni kolac sa makom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastoјci

Za koru:

- 3jajeta
- **180** gšecera
- **130** ggriza
- **200** mlulja
- **200** mlmleka
- **100** gmlevenog maka
- **180** gbrašna
- **1** kesicavanilin šecera
- **1** kesicapraška za pecivo

Sirup za prelivanje kore:

- **350** gšecera
- **600** mlgaziranog soka od pomorandže

Za krem:

- **600** mlmleka
- **3** kašikebrašna
- **6** kašikašecera
- **100** gkrem sira

I još:

- mleveni mak

Preparacija

Sirup za prelivanje kore: Prvo se priprema sirup, da bi se ohladio, dok stigne kora. U odgovarajuću posudu staviti šefer i sok i staviti da se kuva. Od momenta ključanja kuvati 15 minuta, skloniti sa šporetom i ostaviti da se ohladi.

Kora: Odvojiti belanču od žumanaca. Belanču umutiti u cvrsti šne, uz postepeno dodavanje šefera. Dodati žumanca i umutiti da smesa postane kremasta. Zatim dodati ulje i mleko, pa sjediniti. Brašno pomešati sa pecivom, makom i vanil šeferom, pa dodati u umucena jaja. Sjediniti mikserom, sa najmanjom brzinom mucenja. Pleh (vel. 25 x 35 cm) dobro podmazati i posuti brašnom ili dno pleha prekriti pek papirom, a ivice premazati uljem. U pleh sipati umucenu smesu i staviti da se peče, u prethodno zagrejanoj rerni, na 170 stepeni. Probati cackalicom da li je peceno, da se kolac ne presuši.

Peceni kolac izvaditi i ostaviti 10-tak minuta da se prohladi. Prohlaeni kolac preliti sa ohlaenim sirupom i ostaviti da testo potpuno upije sirup.

Krem: Tri kašike brašna razmutiti sa 200 ml mleka (od 600 ml). Ostatak mleka, zajedno sa šeferom, staviti da prokljuca. U provrelo mleko sipati razmuceno brašno, i uz stalno mucenje žicom skuvati krem. Kada se krem zgusnuo skloniti ga sa vatre, pa dodati krem sir. Krem ponovo vratiti na vatrnu i mešati žicom da se krem sir rastopi i sjedini sa kremom.

Vreo krem preliti, ravnomerne, preko kolaca (koji je prethodno upio sav sirup kojim je preliven) i posuti ga sa mlevenim makom. Ostaviti da se prohladi, pa ga staviti u frižider da se krem stegne.

Ohlaeni kolac iseci na kocke i uživajte u njegovom ukusu.

Savet