

Šumsko Menaž iznenaenje



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za biskvit:

- 1 jaje
- 200 g šecera
- 100 g Menaž čokolade
- 1 kesica vanilin šecera
- 150 ml mleka
- 100 ml ulja
- 150 ml vruće vode
- 200 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- malo soli

Za kremu od kupina:

- 300 g kupina
- 40 g gustina
- 80 g šecera
- 100 ml vode
- 40 g maslaca

Za žutu kremu:

- 500 ml mleka
- 2 kesice pudinga od vanile
- 100 g šecera

- **1 kesica** vanilin šecera
- **70 g** maslaca
- **100 ml** slatke pavlake
- **1 kašika** arome vanile

Za glazuru:

- **400 ml** slatke pavlake
- **100 g** Menaž čokolade

Priprema

Brašno, prašak za pecivo, narendanu Menaž čokoladu, šećer, so, vanilin šećer sjediniti, pa postepeno dodati u smesu od jaja, mleka i ulja.

Na kraju dodati vruću vodu i sve dobro izmiksati.

Smesu izliti u pleh od pecnice prekriven papirom za pečenje i peći u prethodno zagrejanu pecnicu na 180 C oko 20 minuta.

Peceni biskvit izvaditi iz pleha, okrenuti naopako i prerezati po širini te ostaviti da se ohladi.

Pomešati šećer i vodu, pa ostaviti da odstoji kako bi voće pustilo sok.

Voće staviti da se prokuva. Gustin rastvoriti u vodi, pa sjediniti sa voćem i kuvati dok ne zgusne.

Kada je gotovo malo prohladiti, pa dodati maslac i dobro izmiksati.

Toplom kremom premazati donji deo biskvita.

Prokuvati mleko, aromu vanile i šećer pa dodati razmućen puding i vanilin šećer i skuvati gust krem.

U topli puding umešati maslac pa izmiksati i ostaviti da se ohladi.

Kada se puding ohladi dodati slatku pavlaku i miksati oko 5 minuta.

Žuti krem rasporediti preko voćne kreme.

Preko žute kreme staviti drugu polovinu kore.

Kolac ukasiti umucenom slatkim pavlakom i rendanom Menaž čokoladom.

Savet