

Karamel kolac



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- **200 g** brašna
- **50 g** lešnika
- **50 g** kakaoa
- **50 g** šecera
- **1/4 kašičice** soli
- **110 g** putera
- **1** jaje
- **2 kašike** hladne vode

Za fil:

- **300 g** šecera
- **100 ml** vode
- **100 ml** slatke pavlake
- **70 g** putera

Za glazuru:

- **250 ml** slatke pavlake
- **200 g** čokolade za kuvanje

Priprema

Da vas ne buni što sam ga nazvala kolac. Ovaj desert, u stvari, i jeste kolac, ali meni je bio lepši da ga pripremim u okruglom kalupu, pa ga secite na tanje komade.

Kora: U vanglicu staviti brašno, mlevene (prethodno ispecene) lešnike, so, kakao i omekšali puter, iseckan na kockice.

Viljuškom dobro sjediniti sastojke, pa dodati jaje i hladnu vodu.

Rukom zamesiti smesu, dobro sjediniti i napraviti loptu, od testa.

Pripremljeno testo umotati u providnu foliju i staviti u frižider, na 30 minuta.

Uzeti kalup, vel. 24 cm, pa ga prekriti pek papirom (jedanput sam vec objasnila kako da prekrijete kalup sa pek papirom, bez muke. Ponovicu, ako se neko kasnije ukljucio - naime, pek papir, dužina koja je potrebna, zgužvajte u ruci i potopite pod mlazom hladne vode. Mokar papir ispravite i stavite izmeu dve kuhinjske krpe, da se otklone kapljice vode. Tako pripremljen papir možete, bez ikakvih problema, koristiti za oblaganje posuda za pecenje).

Izvaditi testo iz frižidera i staviti ga na providnu foliju (duže isecenu). Prekriti folijom i, oklagijom, polako razvuci koru, da bude vece od precnika kalupa. Staviti (pomocu folije prebaciti koru preko kalupa) koru preko kalupa i izvuci ivice, da budu 4 cm visine.

Dno kore izbockati viljuškom, prekriti pek papirom i preko papira staviti pasulj (da bi se kora ravno ispekla).

Kalup sa korom staviti, u prethodno zagrejanu rernu, na 170 stepeni, da se pece 15 minuta. Posle 15 minuta izvaditi kalup iz rerne, skloniti papir sa pasuljem i vratiti u rernu, da se pece još 10 minuta.

Pecenu koru izvaditi i ostaviti da se potpuno ohladi, u kalupu. Zatim skinuto obruc, skloniti pek papir i koru prebaciti na tacnu za posluženje.

Fil: U šerpicu staviti šecer i vodu, pa staviti na šporet, na najacoj temperaturi.

Uz postepeno mešanje, sacekati da šecer dobije karamel boju.

Skloniti sa vatre, pa sipati slatku pavlaku, promešati i vratiti na vatru jedan minut. Ponovo skloniti sa vatre, ubaciti omekšali puter i dobro sjediniti, da se puter, potpuno, otopi i sjedini sa ostalim sastojcima.

Sipati fil preko kore, pa ostaviti u frižider, da se stegne.

Glazura: Slatku pavlaku staviti na vatru, da se dobro ugreje (ne sme da provri). U drugoj šerpici izlomiti cokoladu, pa je preliti sa vrelom pavlakom. Dobro promešati, da smesa postane glatka. Izvaditi kalup iz frižidera, pa preliti, vrelu, glazuru preko ohlaenog i stegnutog fila.

Vratiti u frižider da se glazura stegne, pa isecite, poslužite (nije torta, ne može viljuškom, zbog korice, nego lepo uzmite u ruku, i kao svaki kolac, grickajte) i uživajte.

Savet