

Desert sa karamelizovanim vocem



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- 2 jajeta
- 120 g šecera
- 2 kašike vrele vode
- 2 kašike ulja
- 100 g brašna
- 1 kesica vanilin šecera
- 10 komada čokoladnog, sendvic, keksa
- 1 kesica praška za pecivo

Za natapanje kore:

- 80 ml mleka
- 1 kašika rumca

Za krem:

- 750 ml mleka
- 3 kašike gustina
- 1,5 kašika brašna
- 2 jajeta
- 10 kašika šecera
- 2 kesice vanilin šecera
- 100 g putera

Preliv sa vocem:

- **400 g**jabuka
- **400 g**krušaka
- **100 g**suvog groža
- **80 g**iseckanih oraha
- **50 g**putera
- **1 kašika**ruma
- **1/2 kesice**želatina
- **1**manji limun (sok)

Za karamel:

- **5 kašika**šecera

I još:

- rum, za natapanje suvog groža

Priprema

Kora: Uključiti rernu na 160 stepeni. Odvojiti belanca od žumanaca. U vanglicu staviti belanca, dodavati, po malo, šecera i cvrsto umutiti. Ubaciti žumanca i vanil šecer, pa sjediniti. Sipati, polako, vrelu vodu i ulje i umutiti da postane kremasto. Dodati brašno, sa pecivom, i sjediniti. Sipati u kalup, sa obrucem, vel. 24 cm, koji je obložen pek papirom.

Preko smese poreati cokoladni, sendvic, keks i staviti da se pece.

Pecenu koru izvaditi iz rerne (probati cackalicom da li je pecena) i ostaviti da se ohladi. Kada se kora ohladila skinuti obruc, pa skloniti pek papir i koru ponovo vratiti u kalup, sa obrucem. Celu koru, kašicicom, natopiti sa mešavinom mleka i ruma.

Krem: Od 750 ml mleka odvojiti 100 ml, a ostatak mleka, zajedno sa šecerom, vanil šecerom i puterom staviti da provri. Umutiti penasto jaja. Gustin i brašno rastvoriti sa odvojenim mlekom, pa dodati u umucena jaja. Dobro, mikserom, sjediniti. Provrelo mleko sipati, uz neprestano mešanje, u smesu sa jajima, pa vratiti na šporet i skuvati krem. Korica kada se vrati u kalup, bice malo manja od obima kalupa, jer se, malo, skupila pri pecenju. Zato izmeu korice i kalupa staviti providnu foliju, pa sipati fil, koji ce fino obložiti i stranice kolaca. Preko fila staviti providnu foliju i ostaviti da se ohladi.

Preliv sa vocem: Jabuke i kruške ocistiti, iseci na kocke i preliti sokom od lumuna. Dobro izmešati. Suvo grože preliti rumom i ostaviti da odstoji 15-tak minuta, pa ga ocediti. Orahe iseckati.

U dublju šerpu staviti pet kašika šecera i staviti na vatru, da se karamelizuje.

Kada karamel dobije lepu, braon, boju ubaciti puter, promešati da se puter otopi, pa ...

...dodati iseckane jabuke i kruške. Dobro promešati i, na srednjoj temperaturi, kuvati dok voće ne omekša.

Kada je voće omekšalo ubaciti suvo grože, orahe i kašiku ruma. Izmešati dobro sastojke da bi se sjedinili. Na kraju dodati želatin, pripremljen prema uputstvu sa pakovanja. Još jedanput, celu smesu, dobro promešati.

Karamel voće staviti preko, ohlaenog, fila, pa ga ravnomerno rasporediti. Kada se malo prohladi staviti kolac u frižider, najmanje cetiri sata.

Zatim ga izvaditi iz frižidera, skinuti obruc, pa skloniti providnu foliju. Kolac staviti na tacnu, za posluženje.

Isecite jedno, veliko, parce i uživajte, u fantasticnom, ukusu.

Savet