

Tacka-tackica (za Dijanu)



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za biskvit:

- 3 jajeta
- 5 kašika šecera
- 1 šolja (od 2 dl) mlijeka
- 1 šoljaulja
- 1 šoljapšenicnog griza
- 1 šoljabrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1 kašikakakaoa

Za sirup:

- 2 šolje šecera
- 500 ml vode
- 1 kesicavanilin šecera

Za kremu:

- 1 šolja+2 kašike šecera
- 1 šoljamlijeka
- 2 kašikebrašna
- 4 kašikegustina
- 400 ml mlijeka
- 100 gmargarina

i još:

- **po ukusu**šlag pjena, slatka pavlaka...

Priprema

Nadam se da će recept biti objavljen 14.9. Pjenasto umutiti jaja i šećer, pa dodati ulje, mlijeko, griz, brašno pomiješano sa praškom za pecivo. Dobro sjediniti, pa sipati u pleh, premazan margarinom i posut brašnom. Ostaviti mali dio smjese, u koji dodamo kakao. Dobro umutiti, pa staviti preko smjese...u obliku tackica. Peci u pecnici zagrijanoj na 180 C, oko 20 minuta.

Prokuhati sirup: kuhati 7-8 minuta. Prohladiti, pa preliti preko pecenog biskvita. Ohladiti biskvit!

Karamelizovati 1 šolju šećera, pa preliti 1 šoljom mlijeka. Na laganoj vatri otopiti karamel. Posebno umutiti brašno, gustin i 2 kašike šećera i 100 ml mlijeka (da nema grudica). Preliti sa preostalih 300 ml mlijeka, pa staviti na vatru. Dodati i karamel mlijeko, pa kuhati dok krema ne dobije gustinu; miješati sve vrijeme. Maknuti sa vatre, pa dodati margarin. Dobro izmiksati. Sipati kremu preko biskvita. Kad se ohladi, premazati umućenim šlagom!

Posuti orasima, lješnjacima, čokoladom...po ukusu! Ohladiti, pa poslužiti!

Savet

Uz pare ovog kolaa, našoj dragoj Dijani u zaželiti SRETAN ROENDAN! Sve najljepše u životu ti želim, mila!