

## **Kolac sa mentom**



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 kašikesuve mente**
- **250 ml**vrele vode
- **3 kapiesencije mente**
- **120 g**omekšalog maslaca
- **300 g**secera
- 3jajeta
- **120 g**Menaž cokolade
- **320 g**brašna
- **120 ml**kiselog mleka
- **1 kašicicasode bikarbone**
- **1 kašicicapraška za pecivo**
- **1/4soli**

#### **I još:**

- **1 kesicabelog šlag krema**
- zelena boja za kolace
- **3 kapiesencije mente**

### **Priprema**

Dve kašike suve mente staviti u odgovarajuću posudu i preliti sa 250 ml vrele vode. Poklopiti i ostaviti 10-tak minuta (kao kada se kuva caj). Zatim procediti tecnost sa mentom, dodati esenciju mente i ostaviti da se ohladi.

U kiselo mleko staviti sodu bikarbonu, promešati i ostaviti na stranu (kiselo mleko staviti u dublju cašu, jer sa dodatkom sode, masa mleka ce porasti). Menaž cokoladu otopiti na pari i ostaviti da se prohladi.

U vanglicu staviti omekšali maslac i šecer, pa mikserom penasto umutiti. Dodavati jaja, jedno po jedno, muteci mikserom. Zatim sipati prohlaenu cokoladu, sjediniti sa smesom, pa ubaciti kiselo mleko sa rastvorenom sodom bikarbonom.

Dobro sjediniti smesu. Sipati proceeni caj sa mentom, pa dodati mešavinu brašna, peciva i soli. Dobro sjediniti da nema grudvica.

Uzeti kalup sa obrucem, vel. 24 cm i obložiti ga pek papirom. Papir premazati uljem (cetkicom). Sipati umucenu smesu, ravnomerne je rasporediti i staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 170 stepeni.

Probati cackalicom da li je kolac pecen (vreme pecenja je individualno, jer zavisi od šporeta - moj kolac se pekao 40 minuta). Paziti da se ne presuši. ackalica iz sredine kolaca treba da ostane vlažna.

Pecen kolac izvaditi iz rerne i ostaviti da se ohladi, pa skinuti obruc, skloniti pek papir i kolac postaviti na plato za posluženje.

Krem šlag (od 70 g) umutiti po uputstvu na kesici, pa dodati malo zelene boje za kolace (kolicinu sami odredite, koliko želite da vam zelena boja bude jaka) i esenciju mente.

Premazati ceo kolac, ostaviti pola sata u frižider, pa poslužite. Ko voli ukus mente bice oduševljen kolacem (kao ja, pošto mentu obožavam).

## Savet