

Kolac sa mentom



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kašike** suve mente
- **250 ml** vrele vode
- **3 kapi** esencije mente
- **120 g** mekšalog maslaca
- **300 g** šećera
- **3** jajeta
- **120 g** Menaž čokolade
- **320 g** brašna
- **120 ml** kiselog mleka
- **1 kašičica** sode bikarbone
- **1 kašičica** praška za pecivo
- **1/4** soli

I još:

- **1 kesica** belog šlag krema
- zelena boja za kolace
- **3 kapi** esencije mente

Priprema

Dve kašike suve mente staviti u odgovarajuću posudu i prelići sa 250 ml vrele vode. Poklopiti i ostaviti 10-tak minuta (kao kada se kuva čaj). Zatim procediti tečnost 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 čašu, jer sa dodatkom sode, masa mleka ce porasti). Menaž cokoladu otopiti na pari i ostaviti da se prohladi.

U vanglicu staviti omekšali maslac i šećer, 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 čaj 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, ravnomerno je rasporediti i staviti da se pece, u prethodno zagrejanom reneri, 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. aćkalica 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