

*Kolac *Ala Bounty**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 3žumanca
- 1belance
- 90 gkristal šecera
- 45 g**Menaž** cokolade
- 60 gmaslaca
- 45 goštrog brašna
- 1 kašicica (**najmanja**)praška za pecivo
- malosoli

Za kremu od kokosa:

- 300 gkokosovog brašna
- 250 mlmleka
- 150 gkristal šecera
- 400 mlkondenzovanog mleka
- 100 gšecera u prahu

Za domace kondenzovano mleko:

- 200 gsmeeg šecera
- 100 mlvode
- 50 gmaslaca
- 200 mlslatke pavlake
- 200 gmleka u prahu

Za cokoladnu kremu:

- **200 ml** slatke pavlake
- **100 g** Menadž cokolade
- **100 g** šećera u prahu
- **100 g** maslaca

Priprema

Testo: Mikserom umutiti 1 belance u cvrst sneg. Mikserom umutiti žumanca sa šećerom. Na laganoj vatri rastopiti maslac ili margarin i cokoladu za kuvanje. Rastopljenu smesu dodati u umucena žumanca i mikserom dobro umutiti. Dodati prosejano brašno sa praškom za pecivo i penu od belanca i varjacom umutiti. Tepsiju unutrašnjih mera 17x30cm premazati sa svih strana margarinom, staviti papir za pečenje. Gotovu smesu za testo sipati u tepsiju. Staviti peći u zagrejanu rernu na 180 stupnjeva i peći 10 minuta. Peceno testo odmah prevrnuti na tacnu koju ste prethodno posuli prezlina (da se kolac ne bi lepio za tacnu) i skinuti papir za pečenje. Kako u mom malom mestu u ducanima nema kupovnog kondenzovanog mleka, napravila sam domace kondenzovano mleko prema sledecem: U šerpicu staviti smeji šećer, preliti ga sa vodom te staviti da prokuva. Kuvati dok se šećer ne otopi oko 4 minute od trenutka kada je provrelo. Kuvani sirup staviti u posudu za mucenje, dodati maslac i dobro mikserom umutite. Umucenoj smesi dodati slatku pavlaku i dobro umutite mikserom. U toku mucenja dodavajte postepeno mleko u prahu uz stalno mucenje, dok ne dobijete glatku i ujednacenu masu. Priprema kreme od kokosa: U šerpicu staviti mleko i kristal šećer te staviti na vatru da provri. U jednu posudu stavite kokosovo brašno i prelijte ga provrelim mlekom. Dodajte šećer u prahu te dobro varjacom izmešajte dok ne dobijete gustu, kremastu masu. Na kraju dodajte kondenzovano mleko i varjacom dobro umutite da kondenzovano mleko bude pravilno rasporeeno u kremi. Dobivenu kremu ravnomerno rasporedite po ispečenom testu i stavite je u frižider dok pripremate cokoladnu kremu. Priprema cokoladne kreme: U šerpi zagrejati slatku pavlaku, dodati cokoladu izlomljenu na kockice i uz stalno mešanje zagrejavati na laganoj vatri (ne sme provreti). Krema je gotova kada se sva cokolada otopi i kada smesa postane ravnomerno smeja. Prohladiti uz povremeno miješanje. Masalac sa šećerom u prahu mikserom dobro umutiti. Dodati cokoladnu kremu i dobro mikserom umutiti. Gotovu kremu premazati preko kokosa i staviti u frižider.

Savet