

Kolac iznena?enja



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za crveno testo:

- 3 jajeta
- 180 g šecera
- 125 ml ulja
- 260 g brašna
- 100 ml mleka
- 1/2 kesice praška za pecivo
- malo crvene kolacarske boje

Za svetlo testo:

- 3 jajeta
- 150 g šecera
- 100 ml žulja
- 100 ml mleka
- 250 g brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo

Priprema

Crveni deo - umutite belanca u cvrst sneg uz postepeno dodavanje šecera.

Posebno penasto umutite žumanca, dodajte mleko, ulje, kolacarsku boju i dobro promešajte.

Zatim umucena žumanca postepeno dodajte smesi od belanaca uz neprekidno mucenje. Na kraju dodajte brašno pomešano sa praškom za pecivo, pa varjacom mešati dok se sve ne sjedini.

Pleh dimenzija 25x35 cm obložite pek papirom i izlijte u njega pripremljenu smesu. Pecite u zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 15 minuta.

Za to vreme napravite šablon od kartona u obliku srca. Kada se kora ohladi stavite šablon i isecite oblike srca.

Svetli deo - umutite belanca u cvrst šam postepeno dodajuci šecer.

Posebno umutite žumanca, dodajte mleko i ulje, pa promešajte. Lagano ih dodajte u umucena belanca uz neprekidno mucenje.

Dublji kalup dimenzija 12x30 cm podmažite, pospite brašnom, pa uspravno pore?ajte srca.

Preljite svetlim delom, poravnajte i pecite u zagrejanj rerni na 170 stepeni oko 30 minuta.

Preljite šecernim prelivom, ohladite, isecite pa poslužite.

Savet