

Karamel keks kolac (za moju mamu)...



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **75 min**

Sastojci

Za koru:

- 6jaja
- 9 **kašika**šecera
- 2 **kašike**brašna
- 1/2 **kesice**praška za pecivo
- 6 **kašika**mlevenih oraha

Za fil:

- 5žumanaca
- 12 **kašika**šecera u prahu
- 250 **g**putera
- 100 **g**mlevenih oraha
- 200 **g**mlevene plazme
- 200 **ml**soka od pomorandže

Za šam:

- 5belanaca
- 270 **g**šecera
- 4 **kašike**šecera za karamel

Priprema

Za koru: Umutiti žumanca sa 6 kašika šecera, pa polako umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo i mlevene orahe. Belanca umutiti sa 3 kašike šecera u cvrst šne, pa dodati smesi. Špatulom izmešati, pa sipati u pleh obložen pek-papirom. Peci na 180 stepeni da fino porumeni.

Plazmu pomešati sa sokom od pomorandže. Žumanca penasto umutiti sa šecerom u prahu, a potom skuvati na pari uz neprestano mešanje. Puter penasto umutiti, dodati kivanom kremu od jaja, a potom i keks i orahe. Sve pažljivo izmešati i naneti preko kore. Za šam belanca umutiti sa šecerom u cvrst sneg, a potom kuvati na pari neprestano muteci mikserom. U meuvremenu na laganoj vatri karamelizovati 4 kašike šecera. Dobijeni karamel u tankom mlazu sipati u šam od belanaca, sve vreme muteci, da se dobije cvrsta karamel pena. Preko fila naneti karamel šam, pa kolac ostaviti da se potpuno ohladi i stegne. Ohlaen kolac iseci na kocke, ukasiti polovicama jezgra oraha i cokoladnim mrvicama.

Savet

Slian kola je sestri i meni pravila mama kad smo bile male, pa kad sam naišla na ovaj recept, vratio me u taj divan period...Sad smo daleko, idu praznici, i jako mi nedostaju, svo troje...Do skorijeg vienja, Bože zdravlja, praviu im im se sretnemo, a do tada-ova sliica...Moji deaci su se lepo osladili...