

Mak kolac (2)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- 12jaja
- 200 g šećera
- 3 kašikebrašna
- 200 gmljevenog maka
- 1 kesicapraška za pecivo

Za krem:

- 12žumanjaka
- 250 gšećera
- 4 kašikegustina
- 1margarin (250 g)
- 1/2 lmlijeka

Priprema

Izraditi mikserom 12 bjeljanjaka postepeno dodavajuci šećer. Kada bjeljanci postanu cvrsti kašikom umješati u njih brašno, mak i prašak za pecivo. Podijeliti smjesu na 3 jednaka dijela i peci 3 kore u plehu 35x35 cm na 180°C.

Pomješati žumanjke, gustin i malo mlijeka od pola litre. Ostatak mlijeka staviti kuhati sa šećerom. Ukuhati smjesu kada mlijeko zakuha i maknuti sa vatre kada se zgusne. Kada se ohladi umješati 1 margarin sobne temperature.

Filovati korice pripremljenom kremom. Za gornju koru ostaviti malo fila i posipati makom ili rindanom cokoladom.

Savet