

Parfe Latte Macchiato



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- **5** belanaca
- **5 kašika** šecera
- **5 kašika** brašna
- **1/2 kašice** sode bikarbone
- **1 kašika** kakaa
- **2 dl** mleka
- **1 kesica** kapucina sa cokoladom

Fil:

- **500 ml** mleka
- **5** žumanaca
- **7 kašika** šecera
- **4 kesice (oko 50 g)** kapucina od cokolade ili vanile
- **1** puding od vanile
- **1 kesica** želatin
- **5 kašika** vode
- **500 ml** slatke pavlake
- kakao za posipanje po kolacu

Priprema

Za koru: Potreban vam je kalup velicine 30x20 cm četvrtast dubok. Umutite belanca sa šecerom. U posebnu posudu dodajte brašno, sodu bikarbonu i kakao, promešajte i dodajte umućenim belancima, lagano sve sjedinite

silikonskom špatulom. Na dno kalupa stavite pek papir izlijte masu, poravnajte i pecite u prethodno zagrejanj rerni na 180 stepeni oko 15 minuta, dok fino ne porumeni. Kada je kora gotova, prevrnite na žicu. Mleko pomešajte sa kapucinom i odmah zalijte koru.

Za fil: Stavite u šerpu 400 ml mleka sa šećerom da prokuva. Umutite žumanca, dodajte ostatak mleka, kapucino izrucite iz kesica i puding, sve sjedinite pa dodajte mleku i skuvajte gusti fil. Želatin pomešajte sa vodom pa kad nabubri dodajte gotovom vrućem filu i promešajte, ostavite na sobnoj temperaturi da se hladi.

Kada se fil ohladio, umutite slatku pavlaku, dodajte joj fil i mutite na srednjoj brzini da se lepo sjedini i ujednaci. Koru stavite u kalup, preko sipajte fil i poravnajte, stavite u zamrzivac na hlaenje 2 sata, posle skinite obruc i stavite u frižider, a odozgo pospite kakaom i secite na kocke.

Savet

Ako nemate etvrtasti kalup sa koga možete skinuti obru, može vam poslužiti i duboka uve tepsija, nju biste morali obložiti najlon kesom pa onda sipajte fil pa odozgo kora, stavite u zamrziva pa kad se stegne prevrnite na tacnu i odozgo kakao (može i tako :))