

Magicni kolac



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta na sobnoj temperaturi
- 1 kašicica vanila ekstrakta
- 125 g neslanog otopljenog putera
- 150 g šećera
- 115 g brašna
- 500 ml mlakog mleka
- šećer u prahu (za posipanje)

Priprema

Pripremimo sastojke.

Predgrejemo rernu na 160 stepeni C. Obložimo okrugli pleh, sa dnom koje se vadi pek parirom i namastimo. Umutimo žumanca i šećer u vazdušastu masu. Dodamo vanilu i puter i spojimo, pa polako usipamo mleko i sve dobro izmutimo. Dodamo prosejano brašno. Dobicemo retko testo.

Posebno umutimo cvrst šne, koji zatim pažljivo spojimo sa testom, ali ne da bude glatko. Sipamo u pleh i pecemo oko 50 minuta.

Ostavimo da se ohladi najmanje 5 sati ili još bolje preko noci u frižideru. Pre služenja, pospemo šećerom u prahu.

Ovako.

Savet

Kada sam na Blogu, kod koleginice Jo, videla ovaj recept, tj prvo proitala sastojke , prvo sam se zapitala šta je sa takvim sastojcima mogue da bude magino u ovom kolau. No znajui Jo i njene recepte, bila sam sigurna da ima nešto što se na prvi pogled ne vidi i zašto je ovaj kola, nosioc takvog imena. I naravno da sam dobro razmšljala. Jel kad napravite ovaj kola, sa krajnjim rezultatom tek onda vidite, da ste ustvari dobili kola sa tri sloja bez da peete kore posebno i filujete. Jedini savet koji vam mogu dati je da kad budete umešali šne, ne napravite sasvim glatku masu da testo, koje me u mnogome podsea, a ima i sline sastojke, na Francuske crepe, one tanke palainke, ne bude gusto. Šne e isplivati na površinu, sredina e biti kao puding i imaete koricu na dnu. A zašto ime magini? Ako mene pitate, zato što je sva tajna u tome da ga ne pojedete odjednom! Ovaj kola je veoma popularan i ako sam dobro razumela njegovo poreklo, nekada se pravio redovno u domainstvima i zvao se: Nemogu kola. Eto magija se ponovila i vredi je napraviti.