

Kolac sa batatom (slatkim krompiro)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **250 g** brašna, prosejanog
- **125 g** hladnog putera u kockama
- **1** žumance
- **100 g** čokolade
- **1/3** šolje šećera
- **1** kašika hladne vode

Sos javorov sirup:

- **1** šolja punomasne pavlake
- **1/4** šolje šećera u prahu
- **2** kašike javorovog sirupa

Fil:

- **4** batata, srednje veličine
- **1/4** šolja belog šećera
- **115 g** putera
- **3/4** šolje smeđeg šećera
- **2** izmucena jaja
- **1** kašičica vanila ekstrakta
- **1/8** kašičice đumbira u prahu
- **1/2** kašičice cimeta
- **1/8** kašičice oraščica u prahu

- 1/8 kašice Najgvirca
- 3/4 šolje kondenzovanog mleka
- 1/2 kašice soli
- 1/2 šolje pavlake sa
- 2 kašike javorog sirupa

Priprema

Pripremimo sastojke.

Testo: Brašno, kockice hladnog puter, šećer sipamo u ciniju i miksamo dok ne dobijemo fine mrvice. Dodamo žumance, istopljenu čokoladu i kašiku vode i miksamo dok ne dobijemo glatko testo. Ostavimo u frižideru da stoji zavijeno u foliju, oko 30 minuta. Razvijemo za većinu okruglog pleha 23 cm. Fil: Predgrejemo rernu na 185 stepeni C. Pecemo batat na pek papiru, neoljušten oko sat vremena. Ako su vam batati manji pecete krace negde oko 30 minuta. Ostavimo da se ohladi pa oljuštimo koricu. Ostavimo sa strane. U ciniji izmiksamo beli i smeđi šećer i puter, dok dobijemo lepo kremastu masu. Dodamo jaja, vanilu, cimet, đumbir, oraščic, najgvirca i so. Dodamo i kondenzovano mleko i sve dobro promešamo. Sada ovo sjedinimo sa batatom, mešajući sve u glatki pire.

Ovo sipamo na koru kojom smo obložili okruglu tepsiju. Pecemo na donjoj žici oko 1 sat. Služimo vruće sa javorovim sosom. Javorov sos dobijemo kada sve sastojke izmiksamo.

Ovako.

Savet

Ovaj kolač se pravi tradicionalno u Americi za praznike. Malo je neobičan, ali svakako vredno pokušati. Vrlo kremast i prijatan.