

Kolac Kap kiše



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolj**amineralne vode
- **1 kašičica**agar agar*
- **50 g**bobicastog voca, opcionalno
- **1 prstohvat**vanilin šecera
- Prilog:
- Kinako (prženo sojino brašno)
- Melasa

Priprema

Pripremimo sastojke.

*Agar agar je želatin na biljnoj bazi, vecinom se može pronaci u prodavnicama zdrave hrane kao i sojimo brašno, koje ako nije prženo moete sami malo propržiti. Melasa vam je najverovatnije takodje dostupna u istoj prodavnici, to je gust taman sladak sirup.

Stavite vodu u šerpicu i odmah dodajte mešajuci agar agar i vanilin šecer mešajte nekoliko minuta, dok se agar agar potpuno ne istopi. Sipajte u modle u kojima cete hladiti i ako kao ja dodajete neko bobicasto voce dodajte ga sada. Ostavite da se dobro scvrsne nekoliko sati u frižideru ili preko noci.

Savet

esto se pregledajui recepte povedem imenom nekog jela ili deserta kao u ovom sluaju. Ovaj kola. ako ga tako možemo nazvati, potie iz Japana i sasvim je jednostavnan, što se ukusa tie. Bila sam vrlo skeptina jer je faktiki glavni sastojak u njemu mineralna voda. U strahu da ne napravim samo žele od vode stavila sam i nekoliko bobica borovnice u svaki. No, krajnji rezultat me je sasvim iznenadio. Svakako da krajnjem ukusu doprinosi u velikoj meri i Kinako (prženo brašno od soje), kao i Kutomatsu (sirup od crnog šeera). Umesto želea koristi se Agar Agar, koji je praktino istog dejstva kao i žele, samo što je biljnog porekla. Kada zagrizete u ovaj, da ga ipak nazovemo kola, onda vas odmah dodirne osvežavaji ukus hladne vode (zato je apsolutno potrebno da koristite mineralnu vodu). Ja sam po prirodi znatiželjna da probam novo i to sam i uinila ovde. Svakako nešto drugaije i sasvim onako kako Japanci vole, jednostavno.