

## \*Mimoza\* kolac



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

### Sastojci

#### Kore:

- **500** gbrašna
- **250** gmaslaca
- **125** gšecera u prahu
- **1** kesicaprška za pecivo
- **4-5** kašikakisele pavlake
- 3žumanceta
- **1** jaje
- **1** kašicicarendane limunove korice

#### Krema:

- **500** mlmleka
- **5** kašikabrašna
- **200** gšecera u prahu
- **2** kesicevanilin šecera
- **1** kašicicarendane narandžine kore
- **2** kašiciceruma
- **200** gmaslaca

#### I još;

- nekoliko kašikadžema od šipurka

## **Priprema**

U brašno staviti šefer, maslac narezan na kocke, kiselu pavlaku, prašak za pecivo, rendanu koricu limuna, te zamesiti prhko testo. Ostaviti ga da malo odmori.

Podeliti testo na cetiri dela i svaki ražvuci oklagijom na velicinu pleha u kom ce se peci.

Pleh obložiti pek papirom i peci da korice poprime tek laganu boju.

Za kremu pomešati brašno sa malo mleka, a ostatak zakuvati sa šecerima. U provrelo mleko sipati smesu od brašna i skuvati kao za puding. Kremu dobro ohladiti pa sastaviti sa izraenim maslacem. Dodati rum i rendanu koru narandže.

Kolac slažemo tako što u pleh prvo stavimo jednu koru, premažemo džemom, poklopimo drugom korom.

Preko druge kore sipamo kremu i poravnamo.

Sad preko kreme stavimo trecu koru, premažemo džemom i poklopimo cetvrtom korom.

Pritisnemo malo da se lepo slepe i ostavimo kolac da odstoji. Obilno ga posuti šeferom u prahu i rezati na kocke.

## **Savet**

Najbolje je da prenosi, tada e kore lepo povui džem i omekšati-ako uspete da odolite da ga ne probate-mi nismo, po obiaju...