

## ***\*Mimoza\* kolac***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

### **Sastojci**

#### **Kore:**

- **500 g** brašna
- **250 g** maslaca
- **125 g** šećera u prahu
- **1 kesica** praška za pecivo
- **4-5 kašika** kisele pavlake
- **3** žumanceta
- **1** jaje
- **1 kašica** rendane limunove korice

#### **Krema:**

- **500 ml** mleka
- **5 kašika** brašna
- **200 g** šećera u prahu
- **2 kesice** vanilin šećera
- **1 kašica** rendane narandžine kore
- **2 kašice** rumca
- **200 g** maslaca

#### **I još;**

- **nekoliko kašika** džema od šipurka

## **Priprema**

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

Podeliti testo na četiri dela i svaki razvuci oklagijom na veličinu pleha u kom ce se peći.

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

Za kremu pomešati brašno sa malo mleka, a ostatak zakuvati sa šećerima. U provrelo mleko sipati smesu od brašna i skuvati kao za puding. Kremu dobro ohladiti pa sastaviti sa izraženim 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 šećerom u prahu i rezati na kocke.

## **Savet**

Najbolje je da prenoži, tada će kore lepo povući džem i omekšati-ako uspete da odolite da ga ne probate-mi nismo, po običaju...