

## *Komisbrot u oblandi i vanil kremu*



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Komisbrot kora:**

- **8** belanaca
- **8 kašika** šecera kristala
- **3-4 kašike** ulja
- **8 kašika** brašna
- **80 g** seckanih oraha
- **80 g** suvog grožđa
- **1 kašika** rumuna

#### **Krem:**

- **8** žumanaca
- **80 g** pudinga od vanile
- **250 g** šecera kristala
- **8 dl** mleka
- **200 g** maslaca
- **100 g** šlag pene
- **oko 2 dl** hladne vode

#### **Oblanda:**

- **2** korevelike oblande

### **Priprema**

Orahe malo prepeci u rerni, prohladiti ih i naseckati.

Suvo grožđe preliti rumom ili toplom vodom i ostaviti da odstoji oko 5-10 minuta. Ocediti ga i sa seckanim orasima pomešati u brašno.

Umutiti belanca u cvrst sneg, pa dodavati postepeno šecer kristal, stalno muteci, zatim dodati i ulje. Isključiti mikser, dodati brašno sa orasima i suvim grožđem, pa varjacom pažljivo izmešati.

Masu izruciti u podmazan i brašnom posut pleh dimenzija kao velika kora oblande (35x25 cm) i ravnomerno rasporediti.

Rernu zagrejati na maksimalnu temperaturu, a kada se stavi pleh, smanjiti na 100` C. Peci oko 30-35 minuta. Kora mora ostati blede boje, ne sme da porumeni, a pecena je kada pocne da se odvaja od bocnih stranica pleha.

Komisbrot koru izvaditi pažljivo iz pleha na rešetku da se ohladi.

Šecer i žumanca malo umutiti u ciniji da se sjedine, dodati puding od vanile i nalivati po malo mleka (oko 1,5 dl), da se dobije jednolicna masa bez grudvica.

Ostatak mleka staviti u posudu sa duplim dnom da provri. Sipati masu u mleko i kuvati krem, uz mešanje varjacom do zgušnjavanja. Ostaviti krem da se potpuno ohladi.

Umutiti penasto maslac sobne temperature.

Umutiti šlag penu sa hladnom vodom.

U umucen maslac dodavati po malo krema i mutiti mikserom.

U tako dobijenu masu dodavati po malo umucene šlag pene i sve sjediniti mucenjem.

Na veliku tacnu staviti prvu koru oblande, okrenutu velikim šupljinama na gore.

Staviti na oblandu malo više od trecine fila i ravnomerno ga rasporediti.

Preko fila staviti komisbrot koru.

Na koru naneti malo više od druge trecine fila.

Odozgo staviti drugu koru oblande, okrenutu velikim šupljinama na dole i blago pritisnuti rukama, koliko da se šupljine u oblandi popune. Preko gornje oblande naneti ostatak fila.

Ostaviti da kolac odstoji 1 dan u frižideru, da se sve poveže i prožme, ali i da se dobro rashladi.

Seci na kocke ili šnite.

## **Savet**