

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 kašikaruma

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 oblance, okrenutu velikim šupljinama na dole i blago pritisnuti rukama, koliko da se šupljine u oblanci popune. Preko gornje oblance 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