

Bostonka



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kašicic**vanila ekstrakta
- **2 šoljemleka**
- **2/3 šoljašecera**
- **3 kašike**brašna (ili 2 kašike gustina)
- **2**umucena jajeta
- **1 prstohvatsoli**
- **2 kašike**neslanog putera

Za testo:

- **1,2/3 šolja**prosejanog brašna
- **2 kašicice**praška za pecivo
- **1/2 kašicice**soli
- **1 šoljašecera**
- **1/3 šolja**omekšalog putera
- **1**jaje
- **1,5 kašicic**vanila ekstrakta
- **3/4 šolja**mleka

Za glazuru:

- **85 g**cokolade
- **3 kašike**neslanog omekšalog putera
- **2 kašikešecera**

- **2 kašike**vode
- **1/2 kašičice**vanila ekstrakta

Priprema

Pripremimo sastojke.

Zagrijemo mleko u šerpi, dodamo vanilu i 2 kašike šećera i na srednjoj temperaturi zagrevamo dok se ne pojave mehurici oko tečnosti. Skinemo sa šporeta, pa ostavimo da stoji oko 10 minuta. U ciniju izmešamo ostatak šećera, brašno, gustin i so. Postepeno dodajemo toplo mleko i mešamo. Vratimo na šporet pa mešajući na srednjoj temperaturi kuvamo oko 5 minuta. Skinemo sa šporeta, pa polovinu mleka umutimo sa jajima. Onda to dodamo u preostalo mleko i kuvamo mešajući oko 2 minuta. Sipamo u posudu, pa vrh prekrijemo plasticnom folijom da nam se ne bi uhvatila korica.

Predgrejemo rernu na 175 stepeni C. Namastimo okrugli pleh, kome se vadi dno (23 cm). Namastimo i pospemo brašnom. U ciniju umešamo, brašno, šećer, prašak za pecivo i so. Dodamo vanilu, puter i 1/4 šolje mleka. Miksamo na srednjoj brzini oko 3 minuta. U 1/2 šolje mleka umutimo jaja, pa smesu polako dodajemo u testo, dok se sve lepo ne sjedini. Testo sipamo u pleh pa pecemo oko 35 minuta. Izvadimo i na žici sasvim ohladimo. Sada sastavljamo. Presecemo koru na pola pa filujemo pudingom. Ostavimo u frižider dok napravimo glazuru. Na šerpu koja ima na dnu malo vode koja vri, stavimo ciniju tako da ne dodiruje vodu, pa stavimo sve sastojke i mešamo dok se sve lepo ne sjedini u glatku cokoladnu masu. Sipamo na kolac tako da malo glazure curi niz njega

Ovako.

Savet

Bostonka je jedan od najstarijih američkih kolaa. Jednostavna, ali veoma dobrog ukusa. Kao kod mnogih kolaa i oko ovoga se lome koplja gde je zaista nastao, ali jedno je sigurno da nije u Bostonu. Tamo je početkom 19 veka stekao veliku popularnost, a oni su mu dodali okoladnu glazuru, pa ga danas svi tako i zovemo.