

# **Bostonka**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1,5 kašicicavaniila ekstrakta**
- **2 šoljemleka**
- **2/3 šolješecera**
- **3 kašikebrašna** (ili 2 kašike gustina)
- **2umucena jajeta**
- **1 prstohvatsoli**
- **2 kašikeneslanog putera**

### **Za testo:**

- **1,2/3 šoljeprosejanog brašna**
- **2 kašiciceprška za pecivo**
- **1/2 kašicicesoli**
- **1 šoljašecera**
- **1/3 šoljeomekšalog putera**
- **1jaje**
- **1,5 kašicicavaniila ekstrakta**
- **3/4 šoljemleka**

### **Za glazuru:**

- **85 gcokolade**
- **3 kašikeneslanog omekšalog putera**
- **2 kašikešecera**

- 2 kašike vode
- 1/2 kašice cevanila ekstrakta

## Priprema

Pripremimo sastojke.

Zagrejemo mleko u šerpi, dodamo vanilu i 2 kašike šecera i na srednjoj temperaturi zagrevamo dok se ne pojave mehurici oko tecnosti. Skinemo sa šporeta, pa ostavimo da stoji oko 10 minuta. U ciniju izmešamo ostatak šecera, brašno, gustin i so. Postepeno dodajemo toplo mleko i mešamo. Vratimo na šporet pa mešajuci na srednjoj temperaturi kuvamo oko 5 minuta. Skinemo sa šporeta, pa polovinu mleka umutimo sa jajima. Onda to dodamo u preostalo mleko i kuvamo mešajuci 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, šecer, 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 sastavljam. 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 amerikih 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 poekom 19 veka stekao veliku popularnost, a oni su mu dodali okoladnu glazuru, pa ga danas svi tako i zovemo.