

## *Gabrijela kolac*



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **5** belanaca
- **250 g** kristal šećera
- **100 g** oraħa
- **1 kašika** prezli
- **5** žumanaca
- **250 g** maslaca
- **150 g** šećera
- **1/2 l** mleka
- **3 kašike** brašna
- **1 kašika** ekstrakta vanile
- **1 kesica** vanilin šećera

### **Priprema**

Umutiti belanca penasto sa prstohvatom soli pa dodavati polako šećer. Kad se belanca umute u cvrst šne varjacom umešati oraħe i prezlu. Masu sipati i poravnati u papirom obložen veliki pleħ od rerne. Peci na 180°C oko 25-30 minuta. Pecenu koru podeliti na pola pa staviti jednu polovinu u odgovarajući sud ili na tacnu.

Žumanca umutiti sa šećerom pa dodati brašno i izjednaciti dodajući mleko. Kuvati na umerenoj temperaturi i kad se zgusne (obično za 15 minuta) ostaviti da se ohladi pa spojiti sa maslacem.

Krem premazati po polovini kore, poravnati pa staviti na krem drugu polovinu kore. Lagano dlanovima koru pritiskati da se zalepi na krem i ostaviti u frižider da se stegne. Sutradan seci koćke.

## Savet

Ovaj recept sam našla na Coolinarici i ovog vikenda isprobala ga. Veoma ukusan kolač. Ja sam pekla dve kore posebno ne celu, dodavši još jedno belance. Može se praviti i od više belanaca (recimo 8) ako se hoće veći kolač. Naravno sastojke srazmerno povećati. Preporučujem kolač.