

# **Gabrijela kolac**



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **5**belanaca
- **250** gkristal šecera
- **100** goraha
- **1** kašikaprezli
- **5**žumanaca
- **250** gmaslaca
- **150** gšecera
- **1/2** l mleka
- **3** kašikebrašna
- **1** kašikaekstrata vanile
- **1** kesicavanilin šecera

## **Priprema**

Umutiti belanca penasto sa prstohvatom soli pa dodavati polako šecer. Kad se belanca umute u cvrst šne varjacom umešati orahe i prezlu. Masu sipati i poravnati u papiru obložen veliki pleh 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 šecerom pa dodati brašno i izjednaciti dodajuci mleko. Kuvati na umerenoj temperaturi i kad se zgusne (obicno za 15 minuat) 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 kocke.

## **Savet**

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