

Starinski kolac (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za biskvit:

- 3 jajeta
- 2 **caše**šecera
- 1/2 **caše**ulja
- 1 **caša**jogurta
- 1 **caša** oštrog brašna
- 1 **cašamekog** brašna
- 1 **kesica**praška za pecivo

Fil:

- 500 **ml**mleka
- 4 **kašike**šecera
- 5 **kašika**punih brašna
- 180 **g**margarina
- 2 **kašike**pune izblendirane kandirane
- korice narandže

Ostalo:

- 2 **kesice**šlaga
- **po potrebi** mleko

Priprema

Odvojiti belanca od žumanca i umutiti ih sa šećerom (mera za sve je čaša od jogurta i kod merenja šećera i ulja ne izađi iznad one linije koja se nalazi par santimetara ispod ivice čaše) u čvrst sneg. Dodati žumanca i lagano izmiksirati. Dok radite mikserom dodavati jogurt i ulje. Brašno prosejano sa praškom za pecivo postepeno dodavati u jaja i špatulom u jednom pravcu mešati podižući masu polako. Biskvit treba da bude visok. Peci biskvit u plehu 32x22cm. Staviti pleh u hladnu rernu i uključiti na 175C. Peceni ostaviti u plehu da se ohladi. Izvaditi ga i preseći po dužini na dva ista dela.

Za fil u činijicu staviti brašno i šećer i uzeti od mleka malo da bi se razmutilo bez grudvica. Ostatak mleka staviti da provri, skloniti sa vatre, umešati brašno i izblendiranu kandiranu koru pomorandže i skuvati dok se fil ne zgusne. Odmah u to dodati na vrh kašike margarina i sjediniti sa vrućim filom. Ohladiti povremeno mešajući fil. Posebno izmiksati dobro margarin i u njega kašiku po kašiku dodavati ohlaćeni krem. Odvojiti odmah deo fila za premazivanje kolaca sa spoljnih strana, a ostatak staviti na koru, izravnati i poklopiti drugom korom. Premazati ceo kolac spolja i dekorisati sa šlagom po svom izboru. Kolac držati u frižideru i dobro rashladiti (najbolje danas za sutra).

Savet