

Polumeseci (4)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Testo:

- **150 g** maslaca
- **150 g** šecera
- **70 g** brašna
- **150 g** mljevenih oraha
- **4** belanjka

Žuti deo:

- **4** žumanjka
- **150 g** šecera

Fil:

- **150 g** oraha
- **150 g** šecera
- **malomleka**
- **70 g** maslaca
- **1 kesica** vanilin šecera

Za ukrašavanje:

- **malomljevenih oraha**

Priprema

Ovaj kolac radim kad su neka slavlja u pitanju i uvek se pojede meu prvima. Recept je jako starrrrr, mene vežu lepa secanja na jednu bakicu od koje sam i dobila recept. I deo - testo: U zdelu staviti mekani maslac, koji je bio na sobnoj temperaturi, dodati šecer i sve dobrooo izmiksati dok se šecer ne otopi, potom dodati brašno i samljevene orahe. Sve lepo promešati. Izlupati dobro mikserom belanjke u cvrst sneg i kašikom umešati u smesu maslaca i šecera. Na manju tepsiju staviti papir za pecenje ili je podmazati sa maslacem i posuti sa brašnom, sipati smesu, poravnati i staviti peci na 180 stepeni oko dvadesetak minuta, pazite da ne prepecete jer još ide kolac u rernu. II deo - žuti: U zdelu staviti žumanjke sa šecerom, dobroooo ih mikserom izmešati da bude poput kreme. Izvaditi kolac iz rerne, staviti na kolac žuti deo, izravnati, vratiti u rernu, smanjiti temperaturu na 100 stepeni i taj deo se mora sušiti dok se ne uhvati korica od dvadeset minuta do pola sata, pipnite prstom, ako je meko sušite još, a ako je tvrd na dodir, gotovo je. Izvadite kolac iz rerne. III deo - fil: U šerpicu staviti orahe, šecer i malo mлека, mora biti gusto, polako mešati na tihoj vatri. Kad se ohladi dodati maslac i vanilin šecer i sve lepo izmešati mikserom. Premazati lagano fil po žutom delu. Kolac ostavite da se ohladi. Modlom za krofne režite polumesece, manje ili vece kako želite i koju modlu imate i uživajte u njima.

Savet