

Pametni kolac sa makom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- 8jaja
- 300 gšecera
- 1margarin
- 1 lmleka
- 2vanilin šecera
- 1 kašicicanaribane limunove korice
- 150 gmlevenog maka
- 100 gbele cokolade
- 10 vrhom pune kašikebrašna
- nekoliko kašikašecera u prahu za posipanje

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca i umutiti ih u cvrst sneg. Margarin otopiti i prohladiti. Otopiti i prohladiti i belu cokoladu. Žumanca umutiti sa šecerima da pobebe, dodati rendanu limunovu koricu, otopljen margarin i cokoladu i u dva navrata mleko i brašno pomešano sa mlevenim makom. Umešati špatulom sneg od belanaca. Pleh nauljiti i pobrašniti. Izliti dobivenu smesu i staviti da se pece sat vremena na 165 stepeni. Kolac ohladiti i ostaviti u frižideru minimum dva sata, najbolje da prenoci. Posuti šecerom u prahu.

Savet