

# **Kremasti kolac od rogaca**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **45** min

## **Sastoјci**

### **Za testo:**

- 2jajeta
- **50** gkristal šecera
- **50** gmaslaca ili margarina
- **50** goštrog brašna
- **1/2** kesiceprška za pecivo
- **100** gmlevenog rogaca
- **1** kesicavanilin šecer - burbon
- **1** prepuna kašikakisele pavlake

### **Za kremu:**

- **500** gmascarpone sira
- **200** gšecera u prahu
- **100** mlkisele pavlake

### **Za glazuru:**

- **100** gcokolade za kuvanje
- **100** gmaslaca ili margarina

## **Priprema**

Priprema testa od rogaca: Belanca mikserom umutiti u cvrst sneg. Žumanca sa šecerom penasto umutiti dodati

mleveni rogac, prosejano brašno, prašak za pecivo otopljeni margarin i rum te dobro mikserom izmešati. Na kraju dodati sneg od belanaca i lagano varjacom umutiti. Tepsiju unutrašnjih dimenzija 18x30cm namazati margarinom i obložiti papirom za pecenje. Testo od rogaca uliti na papir u tempsiji. Staviti peci u zagrejanu rernu na 180 stepeni i peci 15-20 minuta. Sa iglom potvrditi da li je testo dovoljno peceno (Ako se ne lepi na iglu i igla je suva, bez ostataka testa testo je peceno). Pecen kolac lagano zajedno sa papirom za pecenje prebaciti na tacnu za posluživanje, oslobođiti od papira i prevrnuti. Pustiti da se malo prohladi. Dok se kolac hlađi napraviti kremu od maskarpone sira. Maskarpone sir, kiselu pavlaku i šećer u prahu dobro umutiti. Testo poprskati sa malo ruma i premazati kremom od maskarpone sira. Izrada glazure: okoladu sa margarinom otopiti na laganoj vatri uz stalno mešanje. Kada se sastojci otopi i sjedine glazuru preliti preko kolaca. Kada se glazura stegne vrelim nožem seci štangle dimenzija 4,5x6cm. Stranicu 10 18cm na 4 dela po 4,5cm svaki, a stranicu od 30 cm na 5 delova po 6 cm svaki Dobije se ukupno 20 kom.

## Savet

Udesni roga je zapostavljena i zaboravljena namirnica ..... i ja sama sam zaboravila na moje stare recepte sa rogaem. Volim kolae sa rogaem i uvek tražim nove kombinacije i okuse. Danas nisam koristila stare isprobane recepte nego sam recept sastavljalala prilikom same izrade korišenjem novijih namirnica.