

Kremasti kolac od rogaca



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Za testo:

- 2 jajeta
- 50 g kristal šećera
- 50 g maslaca ili margarina
- 50 g oštrog brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 100 g mlevenog rogaca
- 1 kesica vanilin šećer - burbon
- 1 prepuna kašika kisele pavlake

Za kremu:

- 500 g mascarpone sira
- 200 g šećera u prahu
- 100 ml kisele pavlake

Za glazuru:

- 100 g čokolade za kuvanje
- 100 g maslaca ili margarina

Priprema

Priprema testa od rogaca: Belanca mikserom umutiti u cvrst sneg. Žumanca sa šećerom 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 pečenje. Testo od rogaca uliti na papir u tepsiji. Staviti peci u zagrejanu rernu na 180 stepeni i peci 15-20 minuta. Sa iglom proveriti 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 pečenje prebaciti na tacnu za posluživanje, osloboditi od papira i prevrnuti. Pustiti da se malo prohladi. Dok se kolac hladi 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 otope i sjedine glazuru preliti preko kolaca. Kada se glazura stegne vrelim nožem seci štangle dimenzija 4,5x6cm. Stranicu 1o 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 sastavljala prilikom same izrade korišenjem novijih namirnica.