

Kremasti kolac od maka



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **95** min

Sastojci

Za testo:

- **100 g** maslaca ili margarina
- **50 g** kristal šećera
- **1 kesica** vanilin šećera - burbon
- 3 jajeta
- **1/2** limuna - sok
- **200 g** vakumiranog mlevenog maka
- sa dodacima (zaslaen)
- **200 g** oštrog brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **100 ml** mleka

Za kremu:

- 4 žumanca
- 2 veće narandže (oko 250g svaka)
- **150 g** kristal šećera
- **1 prepuna kašika** škrobnog brašna
- **150 g** maslaca ili margarina

Za prskanje pecene kore:

- **1/2** limuna - sok
- **1** narandža - sok

Za premaz kore:

- **1 prepuna kašika** domace marmelade od narandže

Za premaz:

- **250 ml** toping baze

Priprema

Izrada kreme: Narandže oljuštiti i maksimalno ocistiti od bele kore (koja gorci) kao i od tvrdih unutrašnjih delova (bela sredina i koštice). Očišćene narandže iseckati te u blenderu maksimalno usitniti. Od ove količine narandži dobila sam 300 ml gustoh soka. Žumanca sa šećerom penasto umutiti. Škrobno brašno u šolji razmutiti sa malo narandžinog soka. Umuceno škrobno brašno dodati u umucena žumanca sa šećerom i dobro mikserom mutiti uz postepeno dodavanje ostalog soka od narandže. Umucenu smesu prebaciti u šerpu i kuvati na laganoj vatri uz stalno mešnje cca 15- minuta, odnosno sve dok krema ne pocne izbacivati klobuke i dok se ne vidi dno šerpe kao trag od varjace. Šerpu skinuti sa vatre i staviti poklopac da se na kremi ne bi stvorila korica prilikom hlaenja. Pustiti da se krema ohladi (oko 30 minuta). Maslac penasto umutiti, dodati krem i mikserom umutiti da se dobije glatka krema.

Izrada testa: Jaja sa šećerom i vanili šećerom - burbon penasto umutiti. Dodati margarin i sok od ½ limuna i mikserom dalje mutiti. Postepeno dodavati mak , prosejano brašno sa praškom za pecivo i mleko. Tepsiju unutrašnjih domenija 30x20cm premazati margarinom i obložiti papirpm za pecenje. Testo kašiku po kašiku preruciti na papir za pecenje u tepsiji i ravnomerno ga rasporediti.

Staviti peci u zagrejanu rernu na 200 stepeni i peci 25 minuta. Peceno testo zajedno sa papirom za pecenje izruciti na tacnu za posluživanje i pažljivo izvuci papir ispod testa. Testo poprskati mešavinom soka od limuna i narandže i premazati tankim slojem maarmelade od narandže (može ali ne mora). Pustiti da se testo ohladi (oko 30 minuta).

Ohlaeno testo premazati sa kremom. Umutiti toping bazu i premayati preko kreme. Staviti u frižider da se stegne. Ohlaeni kolac iseci: stranicu od 20cm na 5 delova po 4 cm svaki, a stranicu od 30cm na 6 delova po 5 cm svaki. Od ove količine dobije se 30 parcad i kolaca.

Savet

Kako se bliži roendan mog pokojnog supruga nalazim svoj mir u osmišljavanju novih okusa i neuobiajenih kombinacija. Tako je nastao i ovaj eksperimentalni kola. Meni se okus dopao kao i onima koji su kola probali.