

Kocke sa makom i limun glazurom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g** brašna
- **200 g** maslaca
- **100 g** šećera u prahu
- 2 žumanjka
- 2 kašike jogurta
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 prstohvat soli

Za mak testo:

- **250 g** šećera u prahu
- 2 žumanjka
- **50 g** maslaca
- **200 ml** mleka
- **200 g** mljevenog maka
- **150 g** oštrog brašna
- 4 belanjka

Za glazuru:

- **300 g** šećera u prahu
- 1 limun-limeta (sok)
- **50 ml** mleka

Ostalo:

- 150 g pekmeza od šljiva

Priprema

Jedan stari, ali jako, jako fini kolac koji sam cesto radila, pa zaboravila na njega. Listajuci moju svesku recepata, ponovo je tu na radost mojih makoljubaca. :) Umesto maka možete ga raditi sa orasima,. Tepsija 22x32 cm ili nekoliko cm veca kao moja (ne radite u manjoj). U zdelu staviti omekšali maslac, šecer u prahu, izmešati sa mikserom, dodati žumanjak, izmešati, dodati drugi žumanjak, izmešati, dodati jogurt, prstohvat soli i prosejano brašno sa praškom za pecivo. Formirati loptu i testo podeliti na 2 dela. Papir za pecenje iseci na velicinu tepsije. Staviti na radnu plocu, staviti testo i oklagijom rastanjiti na velicinu papira. Sve prebaciti u tepsiju, ja sam stavila još jedan sloj papira za pecenje koji viri iznad tepsije, kad sve završim samo uhvatim za papir i podignem kolac iz tepsije. Premazati testo sa pekmezom od šljiva (ne koristite redak pekmez, vec gusto ukuvan). Testo sa makom: U zdelu staviti belanjke i izlupati u cvrsti sneg sa prstohvatom soli. U drugoj zdeli izmešati žumanjke sa šecerom, dodati maslac, dodati mleko, dodati brašno, mak, promešati i dodati lagano sneg od belanjaka. Sipati na testo i pekmez. Izravnati. Pobrašniti radnu površinu i oklagijom izvaljati drugi deo testa. Na oklagiju posuti malo brašna i lagano namotati testo i prebaciti na tepsiju. Testo malo izbockati cackalicom. Staviti u zagrejanu rernu na 180 stepeni i peci oko 30-40 minuta. Gotov kolac ostaviti da se ohladi. Limun glazura U zdelu staviti šecer, sok od 1 limuna i vruce mleko, sve mešati (mora biti gusto poput lave, ako treba dodajte malo soka od limuna ili mleka). Preliti preko hladnog kolaca. Ostaviti da se glazura osuši (najbolje preko noci). Kad se glazura osušila, izvadite celi kolac iz tepsije, iscrtajte kocke na velicinu koju želite i isecite sa tankim i oštrim nožem.

U tepsiju staviti prvo testo, premazati sa pekmezom, pa testo sa makom, sve lepo izravnati i sad još na ovo ide kora od prvog testa.

Skuvajte kafu i uživajte.

Savet