

Snežni kolac



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 4 jajeta
- 100 g kristal šećera
- 50 brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 40 g holandskog kakaa
- 150 g marmelade od narandže
- 50 ml ulja

Za kremu:

- 100 g bele čokolade
- 250 g mascarpone sira
- 250 ml toping baze
- 1/2 kesice želatine u prahu
- 2 kašike vode
- 50 g šećera u prahu

Za glazuru od čokolade:

- **100 g** čokolade za kuvanje
- **4 kašike** vode
- **2 kašike** šećera u prahu
- **1 kašičica** margarina
- **1 kašičica** ulja

Priprema

Mikserom dobro umešati jaja sa šećerom da bude penasto, dodati prosejano brašno pomešano sa praškom za pecivo i prosejan kakao i lagano mikserom umutiti. U smesu dodati marmeladu i ulje i mikserom umutiti. Tepsiju unutrašnjih dimenzija 18x30cm premazati margarinom i obložiti papirom za pečenje. Staviti peći u zagrejanu rernu na 160 stepeni i peći 30 minuta. Tepsiju izvaditi iz rerne (rernu zatvoriti ali ne ugasiti) i iglom proveriti da li je kolac pečen (ako se testo ne lepi na kolac onda je pečen). Ugasiti rernu. Kolac zajedno sa papirom prebaciti na tvrdi podlogu i lagano lopaticom ili većim nožem proći po papiru ispod testa radi provere da se negde testo nije zalepilo, te izvući papir ispod testa a pečeno testo pomoću lopatice prebaciti na tacnu za posluživanje i pustiti da se ohladi.

Mikserom umutiti toping bazu u čvrst šlag i staviti sa strane do upotrebe. Kockice bele čokolade staviti u širu posudu na slabiju vatru da se polagano otopi. U drugoj posudi mikserom umutiti mascarpone sir, šećer u prahu i belu čokoladu u glatku smesu. Dodajte umućen šlag i lagano mikserom umutiti u kremu. Želatinu staviti u malu šerpicu, preliti sa 2 kašike hladne vode i pustiti da odstoji oko 5 minuta te staviti na blagu vatru da se otopi uz stalno mešanje (nesme da provri). Otopljenu želatinu mikserom umutiti u kremu. Kremu rasporediti po pečenom i ohlađenom testu. Koncem označiti parčad (nakon pečenja stranice su uže od unutrašnjih dimenzija tepsije : stanicu od 28cm podelila sam na 6 delova po 4,5cm svaki, a stanicu od 16cm sam podelila na 4 dela po 4 cm. svaki). Kolac staviti u frižider da se ohladi.

U međuvremenu napravite čokoladnu glazuru. U šerpicu staviti sve sastojke za glazuru i na laganoj vatri otopiti uz stalno mešanje dok se ne dobije glatka masa (nesme prokuvati). Ako je glazura pregusta (što zavisi od tipa čokolade) dodati pažljivo još malo vode i još malo uz mešanje držati na vatri. Kolac ravnomerno preliti glazurom od čokolade i ukasiti.

Od ove količine namirnica dobila sam 24 parčadi kolaca.

Savet

Kako mi je ostalo mascarpone sira nakon izrade Kremaste kocke sa kestenom, odlučila sam se za izradu kolaa sa mascarpone sirom. U nekom asopisu sam naišla na kombinaciju mascarpone sira i bele čokolade i želela sam da isprobam takvu kombinaciju uz neke izmene u receptu. Ako želite da dobijete jai okus bele čokolade možete u kremu dodati više bele čokolade (po mom mišljenju maksimum 200 g).