

Snežni kolac od nara



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za patišpanj:

- 4 jajeta
- 2 **caše**šecera
- 4 **caše**brašna
- 1 **caša**soka od nara
- 1 **kesica**vanilin šecer
- 1 **kesica**praška za pecivo

Za preliv:

- 2 **caše**hladnog mleka

Fil:

- 700 **ml**mleka
- 10 **kašika**šecera
- 10 **kašika**brašna
- 2 **kašike** gustina
- 1 **kesica**vanilin šecer
- 100 **g**margarina

Priprema

Penasto umutiti belanca i šecer, zatim dodati jedno po jedno žumance uz nelrestano mucenje mikserom.

Sjediniti sve sastojke pa dodati predhodnoj smesi. Smesu lagano izmešati i sjediniti te dodati sok od nara. Sipati smesu u podmazan kalup velicine 32x21 cm, peci kolac u predhodnoj zagrejanj rerni na 180 stepeni oko 15 minuta. Topao kolac odmah preliti sa dve caše hladnog mleka. Kolac ostaviti sat vremena da upije tecnost pre nanošenja fila.

500 ml mleka i šecer staviti da provri. Posebno sjediniti ostatak mleka i brašno, bez grudvica i sipati u provrelo mleko. Fil kuvati i neprekidno mešati varjacom dokne postane gusta masa. Fil skloniti sa vatre, odozgo posudu prekriti sa rastegljivom folijom, ostaviti da se hladi na sobnoj temperaturi. Margarin umutiti mikserom zatim sjediniti sa hladnim filom. Fil ravnomerno premazati preko kore. Dekoracija kolaca: šlag umutiti, pratiti upustvo na kesici. Umutiti slatku pavlaku, sjediniti je sa umucenim šlagom. Po vrhu kolac premazati sa umucenom slatkom pavlakom i posipanje kokosa. Kolac ostaviti da se ohladi, zatim seci na kocke. Svaku kocku kolaca ukasiti po vrhu kriškom limuna i nekoliko zrna nara.

Savet

Mere za kola su aše od jogurta. Za kola koristiti sveži isceeni sok od nara, malo zrna nara ostaviti za ukrašavanje kolaa. Prijatno!