

Mon Blan kolaci



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **200 g** mlevenog keksa
- **100 g** šećera u prahu
- **50 g** mekšalog maslaca
- **3 kašike** mlevenih oraha
- **1 kašika vrhom** punakakaoa

Za prvi nadev:

- **250 g** kesten pirea
- **100 g** gumucene mlecne slatke pavlake
- **1 kašika** ekstrakta vanile
- **1** vanil šećer
- **3 kašike** mlevenih oraha

Za drugi nadev:

- **250 g** kesten pirea

Za ukrašavanje:

- **malositno** seckanih oraha

Priprema

Od keksa i ostalih sastojaka zamesiti smesu. Od mase uzimati pomalo smese kao za kuglice, malo je uvaljati pa spustati na prevrnutu modlu za projice. Iz iskustva na njoj je najlakše raditi.

Dlanom blago pritisnuti da se naprave kružici. Može se precizno oklagijom da se lepše poravnaju.

Spojiti umucen kesten pire i umucenu slatku pavlaku pa dodati ostale sastojke. Od ove mase uzimati po dobru kašičicu pa stavljati na sredinu krugova.

Umutiti kesten pire pa sipati u dresir kesu u koju je stavljen nastavak sa najmanjim otvorom (kao špageta izlazi oblik). Još je bolje ako imate nastavak sa više takvih otvora, ali i ovaj je dobar, a može i onaj za pljosnati rebrasti oblik. Nanositi masu vertikalno po prvom nadevu, gusto jedna nit do druge. Takođe može i horizontalno ili bez nekog reda jer izgled treba da podseca na planinu kako se i zove kolac po francuskoj planini Mon Blan. Može se to raditi na modli gde je već postavljen kolac.

Ili na prevrnutoj čaši još je lakše alu malo sporije.

Ako nemate dovoljno kalupa mogu se kolaci ređati i na tacni.

Kad se nanese i drugi fil kolaci se mogu ukrasiti sa malo umucene slatke pavlake na vrhu (ne mnogo) da podseca na sneg. Ja sam opsekla kolacice pa od te mase pravila mini kružice koje sam stavila na vrh kolaca. Posula sam ih sa malo prah šecera koji takođe oponasa sneg na planini.

Malo seckanih oraha utisnite po ivici kolaca tamo gde se spajaju kora i kesten pire. Kolaci mogu i da odstoje, ali se mogu i odmah poslužiti.

Savet

Kad hoću sebi da ugodim onda napravim neki desert sa kesten pireom ili kikirikijem. Odavno sam čekala priliku da napravim ovaj poznati i izvanrednog ukusa kolač. Podloga se pravi od biskvita ili belog od mereng mase ili tamne pečene kore. Videla sam i recepte sa kolutom tamnog keksa pa sam ja uradila nešto slično. Italijani i Francuzi svojataju ovaj divni desert no čiji god da je izvanredan je. Vredi svakog truda.