

Mil fej



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Korice:

- 2 x500 gbloka lisnatog testa

Fil:

- 1 l mleka
- 4 kesice (po 40g)pudinga sa ukusom vanile
- 4 ravne kašikegustina
- 280 gšecera
- 250 gmaslaca/margarina
- 200 mlslatke pavlake

... i još:

- 400 gocišćenih višanja
- 400 gmalina

Priprema

Recept za ovaj kolac sam dobila od brata (mog Gagca). Prvi put sam ovaj kolac probala kada ga je snaja napravila i oduševio me svojim ukusom. Recept je kod mene dugo stajao i evo, posle nekoliko godina, od kada sam ga dobila, i ja da ga napravim. Veoma retko za neki svoj recept kažem da je odlican, jer uvek mislim da je moglo još nešto da se doda, ali ovaj kolac ne da je odlican, on je - FANTASTIAN!!!

Lisnato testo izvaditi iz pakovanja i rasporediti preko kuhinjskog papira, sva četiri bloka. Ostaviti ga na sobnoj temperaturi da se odmrzne. Za pečenje korica koristila sa, pleh, vel. 31cm x 21cm (unutrašnje mere pleha). Prema veličini pleha gde će se peći korice iseci četiri komada pek papira. Svaku koricu razviti preko pek papira, koji je isecen (u pleh staviti koricu zajedno sa pek papirom). Korice peći u prethodno zagrejanj rerni na 220 stepeni. Tri korice peći da blago porumene (ja sam ih pekla 7 minuta, u rerni sa ventilatorom), a četvrtu koricu ostaviti da malo potamni, jer će ta korica da se izmrvi. Pecenu koricu, zajedno sa pek papirom, prebaciti na veći pleh, pa stavljati novu da se pece.

Pecene korice će se naduti prilikom pečenja. Meutim, to ne treba da vas brine. Kada se prohlade, blago rukom ih pritisnuti po površini i one će se izravnati (nemojte ih mnogo pritiskati).

Fil: Od 1l mleka odvojiti 200 ml. Ostatak mleka, zajedno sa šećerom, staviti da provri. U odgovarajuću posudu pomešati puding iz kesice i gustin. Sipati mleko, koje je odvojeno, i dobro sjediniti da nema grudvica. Ja sam to uradila žicom za mucenje. U provrelo mleko sipati mešavinu pudinga i gustina, uz neprekidno mešanje. Kuvati kao svaki puding, dok se ne zgusne. Zatim skloniti sa vatre, prekriti providnom folijom (foliju direktno staviti na puding, ne preko posude) i ostaviti da se ohladi.

Maslac/margarin, sobne temperature, penasto umutiti. Takoe, umutiti i slatku pavlaku. Hladan krem preruciti u vecu vanglicu, pa ga mikserom umutiti. Dodavati kašiku po kašiku, umucenog, maslaca/margarina i mutiti da se dobro sjedini sa pudingom. Na kraju dodati, takoe, kašiku po kašiku umucene slatke pavlake. Dobro sve sjediniti, da se dobije kremasta struktura fila. Dobijeni fil podeliti na tri, jednaka, dela.

Pomešano voće, koje je prethodno stajalo u cetki i dobro se ocedilo, podeliti na tri dela.

Na odgovarajuću tacnu za deserte staviti jednu koricu, pa preko ravnomerno rasporediti 1/3 fila. Preko fila rasporediti 1/3 voca. Preklopiti drugom koricom - 1/3 fila - 1/3 voca, zatim preklopiti trećom koricom - 1/3 fila - 1/3 voca. etvrtu koricu izmrviti i posuti preko zadnje trećine voca. Voće prilikom reanjanja blago pritisnuti, da "upadne" malo u fil.

Kolac ostaviti u frižider, da odstoji preko noci. Tada su korice najlepše, jer omekšaju od fila. Meutim, moja deca i bratanica to nisu mogli da sačekaju, pa sam im isekla posle pola sata.

Verujte, kada ga napravite i probate, složićete se sa mnom da je ukus fenomenalan!!

Savet