

Mil fej



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Korice:

- **2 x500 g**bloka lisnatog testa

Fil:

- **1 l** mleka
- **4 kesice (po 40g)**pudinga sa ukusom vanile
- **4 ravne kašike**gustina
- **280 g**šecera
- **250 g**maslaca/margarina
- **200 ml**slatke pavlake

... i još:

- **400 g**ocišcenih višanja
- **400 g**malina

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 cetiri bloka. Ostaviti ga na sobnoj temperaturi da se odmrzne. Za pecenje korica koristila sa, pleh, vel. 31cm x 21cm (unutrašnje mere pleha). Prema velicini pleha gde ce se peci korice iseci cetiri komada pek papira. Svaku koricu razviti preko pek papira, koji je isecen (u pleh staviti koricu zajedno sa pek papirom). Korice peci u prethodno zagrejanoj rerni na 220 stepeni. Tri korice peci da blago porumene (ja sam ih pekla 7 minuta, u rerni sa ventilatorom), a cetvrtu koricu ostaviti da malo potamni, jer ce ta korica da se izmrvi. Pecenu koricu, zajedno sa pek papirom, prebaciti na veci pleh, pa stavljati novu da se pece.

Pecene korice ce se naduti prilikom pecenja. Meutim, to ne treba da vas brine. Kada se prohlade, blago rukom ih pritisnuti po povrsini i one ce se izravnati (nemojte ih mnogo pritisikati).

Fil: Od 11 mleka odvojiti 200 ml. Ostatak mleka, zajedno sa šecerom, staviti da provri. U odgovarajucu 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 voce, koje je prethodno stajalo u cetki i dobro se ocedilo, podeliti na tri dela.

Na odgovarajucu 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 trecom koricom - 1/3 fila - 1/3 voca. etvrstu koricu izmrvti i posuti preko zadnje trecine voca. Voce prilikom reanja 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 sacekaju, pa sam im isekla posle pola sata.

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

Savet