

Najsocniji kolac



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Biskvit:

- **6**belanaca
- **100** gšecera
- **1** prstohvatsoli
- **100** gmlevenog badema
- **50** gbrašna
- **50** ggriza
- **1** kašikaulja
- **1** kašicica sode bikarbonate

Preliv:

- **3** dlmleka
- **150** mlslatke pavlake

Krem:

- **6**žumanaca
- **100** gšecera
- **3** kašike gustina
- **5** dlmleka

- **50 g**maslaca

Karamel preliv:

- **50 g**šecera
- **1 kašika**maslaca
- **100 ml**slatke pavlake

Priprema

Umutiti belanca i so u cvrst sneg, dodati šecer i mutiti dok se šecer ne istopi. Dodati brašno, bademe, griz, sodu bikarbonu i ulje i prevrtati kašikom dok se ne ujednaci.

Pleh (30x20) podmazati uljem i posuti grizom, pa istresti smesu. Pecnicu zagrejati na 220'C,pa smanjiti na 150'C i peci (sušiti) biskvit oko 30-40 minuta.

Ispesen biskvit izbockati viljuškom i ostaviti da se hlađi.

Ugrijati mleko, pa sipati toplo u umucenu slatknu pavlaku i zaliti biskvit.

Žumanca umutiti sa šecerom, dodati gustin, pa dodati 2 dl mleka (od 5 dl), a ostatak mleka, znaci 3 dl staviti da provri, pa u mlazu sipati izmucena žumanca i kuvati na tihoj vatri mešajuci žicom. Kad se zgasne, dodati maslac i mešati dok se ne istopi. Prekriti providnom folijom da se ne uhvati korica.

Kad se krem smlaci, prelititi biskvit. Pa odgore prelititi karamel prelivom.

Karamel preliv napraviti tako što cete šecer istopiti da požuti, dodati maslac i u kraju šporeta mešati dok se ne istopi, pa dodati prethodno umucenu slatknu pavlaku, mešati dok se ne istopi sve i prelititi (šaranjem po kolacu).

Staviti u frižider nekoliko sati da se ohladi i stegne.

Savet

Kola nastao tako što sam krenula praviti trilee, pa pošto uvek kombinujem šta imam od sastojaka, pa smanjiti šefer, brašno.. I tako.. Svakako, preukusno, sono..