

Najsocniji kolac



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Biskvit:

- **6** belanaca
- **100 g** šecera
- **1** prstohvatsoli
- **100 g** mlevenog badema
- **50 g** brašna
- **50 g** griza
- **1** kašika ulja
- **1** kašičica sode bikarbone

Preliv:

- **3** dlmleka
- **150 ml** slatke pavlake

Krem:

- **6** žumanaca
- **100 g** šecera
- **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 peći (sušiti) biskvit oko 30-40 minuta.

Ispecen biskvit izbockati viljuškom i ostaviti da se hladi.

Ugrejati mleko, pa sipati toplo u umucenu slatku 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 mešajući žicom. Kad se zgusne, dodati maslac i mešati dok se ne istopi. Prekriti providnom folijom da se ne uhvati korica.

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

Karamel preliv napraviti tako što ćete šecer istopiti da požuti, dodati maslac i u kraju šporeta mešati dok se ne istopi, pa dodati prethodno umucenu slatku pavlaku, mešati dok se ne istopi sve i preliteri (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 šećer, brašno.. I tako.. Svakako, preukusno, sono..