

## **Krem kolac sa rumom**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **4** jajeta
- **40** g šecera
- **60** goštrog brašna
- **2** kašike kakaoa
- **1** kesica prsačka za pecivo

#### **Preliv za koru:**

- **100** ml rumuma
- **100** ml vode
- **100** g šecera

#### **Fil I:**

- **1/2** l mleka
- 3 žumanceta
- **80** goštrog brašna
- **140** g šecera
- **150** g maslaca

#### **Fil II:**

- **2** kesice (**2x75g**) belog šlag krema

## **okoladni preliv:**

- **150 g** crne cokolade za kuvanje
- **200 ml** pavlake za kuvanje (20% mm)

## **Priprema**

Kora: Rernu ukljuciti da se zgreje na 180 stepeni. Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca staviti u dublu vanglicu i, uz postepeno dodavanje šecera, cvrsto umutiti. Zatim, dodati žumanca i mutiti dok se ne dobije kremasta smesa. U posebnoj posudi pomešati brašno, prašak za pecivo i kakao. Mešavinu sa brašnom ubaciti u jaja i mikserom dobro sjediniti.

Dno pleha, vel. 30x20 cm, obložiti pek papirom, a stranice premazati maslacem (i pek papir premazati maslacem). Sipati testo u pleh i staviti da se pece. Pecenu koru ostaviti da se malo prohladi, prevrnuti je na radnu površinu, skloniti pek papir, pa koru vratiti u pleh u kome se pekla.

Preliv za koru: Rum, vodu i šefer staviti u manju posudu i staviti na vatru da se šefer rastopi (ne mora tecnost da provri). Vreo preliv preliti preko kore u plehu.

Fil: Od 1/2 l mleka odvojiti 100 ml, a ostatak mleka, zajedno sa šecerom, staviti u odgovarajucu posudu. Posudu staviti na vatru da mleko provri. Žumanca staviti u vanglicu i penasto ih umutiti. Dodati brašno i sjediniti ga sa žumancima, uz postepeno dodavanje mleka koje je odvojeno. Dobro umutiti da ne ostanu grudvice od brašna. Umucena žumanca sipati u provrelo mleko i uz neprekidno mešanje žicom za mucenje skuvati fil. Skuvani fil prekriti providnom folijom (foliju staviti direktno na fil) i ostaviti da se fil ohladi. U ohlaeni fil dodati, prethodno, umuceni maslac. Mikserom sve dobro umutiti dok se ne dobije penasti krem. Dobijeni krem, ravnomerne, rasporediti preko kore. Beli šlag krem umutiti prema uputstvu i staviti ga preko fila. Pleh staviti u frižider, dok se spremi cokoladni preliv.

okoladni preliv: okoladu izlomiti i staviti je u odgovarajucu posudu. U manju posudu staviti pavlaku za kuvanje (nije greška, koristi se pavlaka za kuvanje, samo da bude sa 20% mm. esto pravim cokoladne prelive sa pavlakom za kuvanje, pošto nju uvek imam, i vrlo sam zadovoljna. Probajte, pa ce te se uveriti i vi...) i staviti je da se zgreje. Vrelu pavlaku preliti preko cokolade i mešati da se cokolada rastopi. Posudu, slobodno, staviti na srednju temperaturu i mešati sve dok se ne dobije glatka glazura. okoladni preliv skloniti sa vatre i mešati sve dok ne postane mlak (da se ne bi prilikom prelivanja šlag rastopio).

Izvaditi pleh iz frižidera i polako preliti cokoladni preliv preko šлага. Ponovo vratiti pleh u frižider i ostaviti ga preko noci (ili najmanje 4-5 sati). Narednog dana isecite kolac na kocke, poslužite ga i uživajte u ukusu...

## **Savet**