

Rozen kolac sa makom



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** kora za rozen tortu
- **400 g** maka sa dodacima
- **200 ml** vrućeg mleka
- **200 g** putera
- **2 kesice** rum šecera
- **prstohvat** soli
- **80 g** mlečne čokolade
- **100 g** mlevenog plazma keksa

Za glazuru:

- **100 g** čokolade za kuvanje
- **2 kašike** ulja
- **1 kašika** putera

Priprema

U provrelo mleko sipati mak sa dodacima, promešati, dodati puter, šecer sa ukusom ruma, prstohvat soli, izlomljenu čokoladu, sve ponovo promešati da se čokolada i puter istope i na kraju umešati mleveni keks. Skloniti fil sa šporeta da se prohladi 2-3 minuta.

Jednu koru staviti na vecu dasku za secenje i premazati filom. Preko staviti drugu koru, blago je pritisnuti i poravnati rukama i ponavljati postupak dok se sve kore ne nafiluju. Poslednja kora se ne filuje. Tortu (kolac)

pokriti folijom, opteretiti nečim težim i staviti u frižider da odstoji najmanje 2 sata.

Za glazuru, na pari otopiti čokoladu, ulje i puter. Sčekati 2, 3 minuta da se glazura prohladi pa prelići kolac i poravnati glazuru. Glazuru po želji možete išarati viljuškom. Ostaviti kolac preko noci u frižider da se svi sastojci lepo sjedine i glazura stegne. Kolac sutradan iseci na štanglice najbolje skalpelom i čuvati u zatvorenoj kutiji u frižideru do upotrebe.

Savet