Posni keks kolac

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za fil:

- **750 ml**vode
- **150 g**šecera
- **6 kašika**gustina
- **200 g**posnog margarina

Za potapanje keksa i medenog srca:

- **po potrebi**gazirana mineralna voda

Za filovanje:

- **200 g**posnog šlaga
- **200 ml**hladne vode

Ostalo:

- **300 g**cetvrtastog posnog keksa
- **200 g**posnog medenog srca

Za dekoraciju:

- **1 kašika**kakao praha

Priprema

Priprema fila: U šerpu uliti 500 ml vode, dodati šecer i staviti na vatru da provri. U 250 ml hladne vode razmutiti gustin i ukuvati u vrijucu vodu. Kad dobije potrebnu gustinu, skloniti šerpu sa ringle i ostaviti da se fil ohladi. Margarin penasto umutiti, sastaviti sa ohlaenim filom i dobro umutiti mikserom.

Pravougaoni kalup obložiti providnom prijanjajucom folijom. Keks potapati u gaziranu mineralnu vodu i poreati po dnu pleha (okretati naopako keks-kao na slici). Zidove kalupa isto obložiti keksom kvašenim u gaziranoj mineralnoj vodi.

Preko keksa rasporediti polivinu fila.

Medeno srce potapati u gaziranu mineralnu vodu i poreati preko fila...

... te naneti drugu polovinu fila.

Završiti redom keksa potapanom u gaziranoj mineralnoj vodi (okretati keks naopako). Prekriti alu-folijom i ostaviti u frižider da se stegne.

Kolac izruciti na tacnu (tako da, deo koji je bio na dnu kalupa, bude gore-kao na slici).

Šlag umutiti sa hladnom vodom i nafilovati kolac. U ostatak šlaga dodati kakao prah, izmešati i premazati gornji deo kolaca. Ostaviii u frižider da se ohladi i stegne. Seci na parcad željene debljine, servirati i posluiti.

Savet

Dragi moji, ovo je moj 500-ti recept. Hvala što postojite, hvala na svim predivnim nagradama koje ste mi poslali. Ovim putem želim da Vas pohvalim, da pohvalim Vaš rad i posveenost svima nama koji smo deo portala. Uvek ste tu za sve nas kada imamo nekih nedoumica, pitanja. Svaku nagradu koju osvojimo odmah šaljete. Samo rei hvale imam za sve Vas. Budite kao i do sada-najbolji. Zahvaljujem i svim kulinarkama sa kojima razmenjujem recepte. Kola sam danas napravila (20 januar). Od sutra postimo šest dana za sv. Savu. Želela sam da, baš ovim receptom obeležim svoj jubilej. Da ste mi živi i zdravi. Sve najbolje Vam želim u daljem radu. Nastavljamo naše divno druženje. Srdaan pozdrav svima u redakciji, kao i svim korisnicima našeg predivnog portala Recepti.com.