

Koh od kakaoa



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3jajeta
- **8 kašika šecera**
- **10 kašikaulja**
- **10 kašikamleka**
- **8 kašikamekog brašna**
- **1/2 kesice praška za pecivo**
- **3 kašike kvalitetnog kakaoa**
- **prstohvatsoli**

Preliv:

- **600 ml mleka**
- **2 kašike šecera**
- **1 vanilin šecer**

Priprema

Sve sastojke obavezno izmeriti i pripremiti unapred, pa odvojiti belanca i žumanca u dve cinije. Pekac namazati puterom i posuti brašnom, a višak brašna otresti. Ako koristimo silikonski kalup, namazati ga uljem, a na dno postaviti iskrojen pek-papir. U ciniju prosejati, preko cediljke za supu koja će poslužiti kao sito, suve sastojke: brašno, prstohvat soli, kakao i prašak za pecivo. Ovo je važan korak koji će u brašno ubaciti vazduh, a kolacu dati rastresitu teksturu. Ukljuciti rernu da se greje na 200°C. Umutiti u cvrst šam 3 belanceta s 8 kašika šecera,

koji cemo dodavati malo po malo, pa smanjiti brzinu na mikseru i dodavati jedno po jedno 3 žumanceta. Dalje dodavati redom malo po malo: 10 kašika ulja, 10 kašika mleka i na kraju, malo po malo, prosejano brašno sa kakaom i praškom za pecivo. Iskljuciti mikser i mešati kašikom.

Sipati testo u pekac i protresti ga lupkanjem o radnu površinu da bi se testo izravnalo. Peci 20-25 minuta ne otvarajuci vrata od rerne, osim ako postoji potreba da kolac pokrijemo alu-folijom. Na kraju, kolac bocnuti cackalicom da bismo proverili da li je pecen. Ako na cackalici nema tragova testa, kolac je pecen. Ostaviti ga da se ohladi. Dok se kolac bude pekao staviti da prokljuca 600 ml mleka s 2 kašike šecera i vanilin ſecerom. Mešati dok se ſecer ne bude rastopio. Ostaviti da se ohladi i obavezno procediti da se kajmak ne bi video na površini kolaca. Sipati mleko preko ohladjenog kolaca u tankom mlazu, s jednog kraja na drugi, pa se vratiti još jednom na pocetak i ponoviti. Ostaviti kolac da se potpuno ohladi i da upije mleko. Ukoliko smo kolac pekli u silikonskom kalupu, premestiti ga u keramicku ili staklenu posudu pre prelivanja. Ako budemo koristili ekstrakt vanile, dodati još jednu kašiku ſecera u mleko, a nekoliko kapi ekstrakta dodati kad se mleko bude prohlađilo.

Koh je vlažan i socan, ali ne bi trebalo da pliva u mleku. Nije ni mnogo sladak. Ako postoji potreba za nešto sladjim kolacem, sledeći put povecati kolicinu ſecera u mleku kojim ga prelivamo. Iseći kolac i ukrasiti cokoladom, ſlagom, ili posuti prosejanim kakaom. Zbog mleka cuvati kolac u frižideru, a da se ne bi osušio pokriti ga zvonom.

Savet

Ovaj jednostavan, ekonomian, izdašan kola od kakaoa je mekan, vlažan, soan i nesrazmerno svojoj jednostavnosti - ukusan :) U poređenju s klasinim kohom od griza, mnogi se slažu da ga je ovaj crni koh nadmašio. Navedene mere su za okruglu posudu prenika 21 cm, ili za 8 solidnih paria kolaa visine oko 6 cm.