

## *Kalem konca (posni kolac)*



### **Sastojci**

#### **Testo:**

- 450 g brašna
- 250 g margarina
- 150 g šećera u prahu
- 5 kašike mlevene crne kafe
- 1/2 mlevenog muskatnog oraščica
- 1 kašicica kakaoa

#### **Punjenje:**

- 0,5 l sojinog mleka
- 100 g pudinga od cokolade
- 200 g šećera kristal
- 2 jabuke
- 2 šargarepe
- 250 g margarina
- 100 g cokolade
- 100 g mlevenih oraha
- 100 g mlevenog keksa

#### **Dekoracija krajeva kalema:**

- 100 g cokolade
- 30 g margarina
- 2 kašike šećera kristal
- 4 kašike vode obicne
- 100 g kokosovog brašna

## Dekoracija niti konca:

- 80 g šećera u prahu
- malo ulja
- malo vode vrele
- malo kakaoa 1/2 kašičice

## Priprema

Umutiti mikserom margarin sa šećerom u prahu i dodati mlevenu crnu kafu, mleveni muskatni oraščić i kakao, pa dodati brašno. Zamesiti rukom meko, glatko testo.

Rastanjiti testo što tanje na radnoj površini i seci trake, da se obavije modla za sam rolne. Da ne bi bili preveliki kolaci, obavijala sam ih do polovine dužine modlica, pocevši od užeg kraja.

Kada se testo obavije oko modle, odseci višak testa, pa ga valjati po radnoj površini, zajedno sa modlom, da bi se krajevi spojili, kako se ne bi razdvojili pri pecenju.

Zatim nožem odseci višak testa sa obe strane i obložene modle stavljati na pek-papir u pleh.

Peci na 160 C oko 10 minuta, a kada se malo prohlade, rukavicom ili krpom pridržavati slobodan kraj modle, a drugom rukom paažljivo skidati pecene valjke.

Od pola litra sojinog mleka odvojiti 1,5 dl i u njemu razmutiti puding u prahu.

Ostatak mleka i šećer staviti da provri, isključiti plotnu i skinuti na stranu, pa u mlazu sipati razmucen puding, mešajući varjačom. Vratiti posudu na toplu plotnu i kuvati do zgušnjavanja, stalno mešajući. Kada se zgusne, dodati izlomljenu čokoladu, mešati dok se čokolada ne istopi i sjedini, pa ostaviti da se hladi, povremeno mešajući, da se ne uhvati korica na gornjoj površini.

U posebnu šerpu staviti margarin da se otopi, pa dodati narendanu šargarepu, poklopiti i dinstati oko 6-7 minuta uz povremeno mešanje, dodati narendane jabuke i sve dinstati još oko 6-7 minuta. Kada je masa izdinstana, dodati mlevene orahe i keks, izmešati i ostaviti da se ohladi.

Obe ohladjene mase sastaviti mucenjem mikserom.

Svaki valjak napuniti nadevom. U posudu staviti čokoladu, kockicu margarina, vodu i sećer i otopiti za glazuru.

Napunjene valjke umakati u glazuru od čokolade sa oba kraja, pa čokoladni deo u kokos u posebnoj cinijici.

Staviti šećer u prahu u posudu, nasuti nekoliko kapi ulja i zaliti sa par kašičica vrele vode, mešajući, da se dobije gusta plastična masa. Masu staviti u plastičnu vrećicu za zamrzavanje, probušiti malo vrh vrećice i po slobodnom delu valjka, između čokoladnih krajeva, povlačiti paralelne niti, koje imitiraju beli konac na kalem. Drugom delu šećerne mase dodati kakao ili ostatak čokoladne glazure, izmešati i izvlaciti tamne niti po valjku (može i ekstrat jagode ili maline za rozen konac).

Recept je poslala Dragica Lovcevic, Šabac.