

Kalem konca (posni kolac)



Sastojci

Testo:

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

Punjjenje:

- 0,5 l sojinog mleka
- 100 g pudinga od cokolade
- 200 g šecera 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 šecera kristal
- 4 kašike vode obične
- 100 g kokosovog brašna

Dekoracija niti konca:

- 80 g šecera u prahu
- malo ulja
- malo vode vrele
- malo kakaoa 1/2 kašicice

Priprema

Umutiti mikserom margarin sa šecerom u prahu i dodati mlevenu crnu kafu, mleveni muskatni orašcic 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 šecer staviti da provri, iskljuciti plotnu i skinuti na stranu, pa u mlazu sipati razmucen puding, mešajuci varjacom. Vratiti posudu na toplu plotnu i kuvati do zgušnjavanja, stalno mešajuci. Kada se zgusne, dodati izlomljenu cokoladu, mešati dok se cokolada ne istopi i sjedini, pa ostaviti da se hlađi, povremeno mešajuci, 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 cokoladu, kockicu margarina, vodu i secer i otopiti za glazuru.

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

Staviti šećer u prahu u posudu, nasuti nekoliko kapi ulja i zaliti sa par kašicica vrele vode, mešajuci, da se dobije gusta plasticna masa. Masu staviti u plasticnu vrecicu za zamrzavanje, probušiti malo vrh vrecice i po slobodnom delu valjka, izmedju cokoladnih krajeva, povlacići paralelne niti, koje imitiraju beli konac na kalemu. Drugom delu šećerne mase dodati kakao ili ostatak cokoladne glazure, izmešati i izvlačiti tamne niti po valjku (može i ekstrat jagode ili maline za rozen konac).

Recept je poslala Dragica Lovcevic, Šabac.