

Basbousa, egipatski kolac od griza i kokosa



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- 2 jajeta
- 100 g kristal šećera
- 1 kesica vanilin šećera
- 60 goštrog brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 50 g kokosa
- 100 g pšenice griza
- 100 ml mlijeka
- 100 ml mleka ili jogurta

Za sirup:

- 200 g kristal šećera
- 100 ml vode
- 2 kašike soka od limuna

Za ukrašavanje:

- malo seckanih lešnika, badema ili oraha
- malo karamel vanila šećera
- malo kokosovog šećera

Priprema

Mikserom penasto umutiti jaja sa šećerom i vanilin šećerom. Umucenim jajima dodati prosejano brašno sa praškom za pecivo, kokosovo brašno, griz, ulje i mleko ili jogurt. Mikserom umutiti da se sastojci sjedine. Tepsiju 18x30 cm premazati margarinom i posuti prezlima. Smesu za testo sipati u tepsiju i staviti peći u zagrejanu rernu na 200 stepeni i peći 20 minuta.

Dok se testo pece pripremiti sirup. U šerpu staviti šećer i vodu i kuvati dok se šećer ne otopi i šećerna otopina pocne da kljuca. Dodati sok od limuna i kuvati još 1-2 minuta uz mešanje. Gotov sirup poklopiti da se sporije hladi.

Pecen kolac ostaviti u tepsiji. Vreo kolac polagano prelivati sa sirupom pazeci da cela površina testa bude prelivena (kolac veoma brzo upija sirup). Kolac posipati sa seckanim lešnicima, karamel vanila šećerom i kokosovim šećerom.

Kada se malo prohladi seci na kocke. Stranicu od 18 cm podeliti na 4 dela, a stranicu od 30 cm podeliti na 6 delova. Na taj nacin dobije se 24 parcadi kolaca.

Savet

U ovo vreme izolacije, pregledavam mnogo stranica na internetu. Tako sam naišla na jednostavan kola koji me je privukao po sastavu i brzini pripreme te sam odlučila da ga isprobam. Prema iskazanim koliinama inila mi se velika koliina, te sam odlučila da prvo pretvorim u grame i mililitre te da koliinu približno prepolovim (3 jaja je teže prepoloviti, tako da sam radila sa 2 jaja). Verovatno je došlo do malog odstupanja od original recepta, ali mislim da sam dobila veoma lep desert. Kada je kola bio peen i kada sam ga prelila sa sirupom neverovatnom brzinom je upio svu pripremljenu koliinu sirupa. Ako želite da vam bude soniji (a time i slai) i da vam pliva u sirupu napravite veu koliinu sirupa. Meni je koliina koju dajem u receptu bila sasvim zadovoljavajua. Izvor: Still/Coolinarka