

Kolac od maka (2)



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 8žumanjaka
- 8bjelanjaka
- 200 gšecera
- 250 gmljevenog maka

Krema od cokolade:

- 2jajeta
- 140 gšecera
- 100 gcokolade za kuvanje

Bijela krema:

- 300 mlmlijeka
- 2 kašikegustin brašna
- 250 gšecera
- 100 gmljevenih oraha

Ukrasi:

- 50 g cokolade, narendati

Priprema

Odvojiti žumanjke od bjelanjaka. Od bjelanjaka ulupati cvrsti snijegsa dodavanjem šecera, dok mutite... tako se šecere ravnomjerno otopi. Sada dodati jedno po jedno žumance i rucno lagano umiješati u smjesu bjelanjaka, da se poveže. Dodati mak i njega lagano, rucno umiojeati. Dobivenu smjesu istresti u tepsiju (20x30cm) koju smo podmazali tanko masnocom i posuli brašnom da nam se kolac ne zalijpi za tepsiju. Peci u predhodno zagrijanoj rerni na 200C oko 25-30 minuta. Najbolje je provjeriti drvenom štapicom da li je tijesto vlažno ili je peceno.... jednostavno zabodete npr. cackalicu u tijesto pa ako je peceno. cackalica ce biti suva, a nepeceno tijesto ostavi trag, tj. sirovo tijesto se zalijpi za cackalicu! U me?uvremenu skuhati kreme. Na pari skuhati smjesu jaja i šecera, pa kada je dovoljno gusta, skinuti je sa pare, prohladiti i dodati cokoladu. Miješati da se cokolada komletno otopi. Premazati pecen kolac. Sada preko cokoladne kreme staviti bijelu kremu. U šerpicu stavit mlijeko, šecer i razmuceni gustin (par kašika mlijeka dodamo u gustin i izmijašamo, pa sve ponovo sipamo u mlijko) i lagano na umjerenoj temperaturu skuhati kremu, miješajući svo vrijeme jer može da zagori, ako osvite na šporetu bez miješanja!! Skuhanoj kremi dodati mljevene orahe, dobro izmiješati i preliti po kolacu!. Cijeli kolac ukrasiti rerndanom cokoladom.

Savet

Bijelu kremu možete skuhati i na druga?iji na?in, tako da oduzmete 5 kašika mlijeka od datih 300ml, 1 kašiku še?era i gustin, to izmiješajte u manjoj posudi, a preostalo mlijko staviti kuhati pa kada provri, sklonite na stranu i lagano sipajte razmu?eni gustin u mlijko svo vrijeme miješaju?i. Sada šerpicu sa mlijekom vratite ponovo na šporet i miješajte još koji minut da se kreme zgusne!