

## Zlevka od maka



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

## Sastojci

### Za testo:

- **120 g** svinjske masti
- 2jaja
- **350 g** vakumiranog zaslaenog maka
- **50 g** kukuruznog brašna
- **50 g** oštrog brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **250 ml** mleka
- **1** limun sok i korica
- **1 kesica** vanilin šećera

### Za premaz:

- **200 ml** kisele pavlake
- **1 kesica** vanilin šećera
- **2 kašike** šećera u prahu

## Priprema

Tepsiju unutrašnjih dimenzija 30x18cm premazati margarinom i obložiti papirom za pečenje. Rernu uključiti na 180 stepeni.

Prvo mikserom penasto umutiti mast i jaja te dodati mak, kukuruzno brašno, prosejano oštro brašno sa praškom za pecivo, mleko, ulje, vanilin šećer, korice i sok od limuna te dobro umutiti.

Pripremljenu smesu uliti u tepsiju na papir za pečenje i staviti peći u zagrejanu rernu. Peći 20 minuta.

Dok se kolac peče u jednoj posudici viljuškom umutiti kiselo pavlaku, šećer u prahu i vanilin šećer.

Nakon 20 minuta tepsiju sa kolacem izvaditi iz rerne, rernu zatvoriti i ne isključivati. Kolac ravnomerno premazati sa zaslaenom kiselim pavlakom, posuti sa kokosovim šećerom i karamel vanila šećerom (može ali ne mora) i vratiti u rernu da se malo zapeče cca 10 minuta. (iglom probadati na nekoliko mesta, pa ako se testo ne lepi na iglu onda je kolac pečen).

Pečen kolac pustiti da polagano sklizne na tacnu za posluživanje (veoma lako se kolac odvajaju od papira za pečenje).

Još na toplom kolacu označiti kriške (stranicu od 30 cm podeliti na 6 delova, a stranicu od 18 cm podeliti na 4 dela)

Na taj način dobije se 24 parčadi kolaca.

## **Savet**

Na televiziji volim da pogledam kulinarske emisije, a jedna od njih je Veera za 5 na selu na RTLHR. Stvarno ovekada podsete na stare dobre recepte. Tako je u jednoj od emisija jedan od uesnika pripremao Zlevanku od maka (zovu je još Zlevka, Bazlemaa). I setih se da sam u kuvaru Kolai vaš ponos, izabrani recepti, DR. OETKER, PODRAVKA odložila papiri sa nazivom i sastojcima ispisan maminom rukom (samo sastojci bez postupka izrade) i odlučila sam da ga napravim. Moram da priznam da nikako nisam mogla da se setim okusa maminog kolaa, a sama ga nikada nisam spremala tako da je to bila svojevrsna avantura. A uz neke dodatke i promene dobila sam kola koji je oduševio kako moje prijatelje tako i mene.