

Zlevka od maka



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **120** gsvinjske masti
- 2jaja
- **350** gvakumiranog zaslaenog maka
- **50** gkukuruznog brašna
- **50** goštrog brašna
- **1** kesicaprška za pecivo
- **250** mlmleka
- **1** limun sok i korica
- **1** kesicavanilin šecera

Za premaz:

- **200** mlkisele pavlake
- **1** kesicavanilin šecera
- **2** kašikešecera u prahu

Priprema

Tepsiju unutrašnjih dimenzija 30x18cm premazati margarinom i obložiti papirom za pecenje. Rernu ukljuciti 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, koricu i sok od limuna te dobro umutiti.

Pripremljenu smesu uliti u tepsiju na papir za pecenje i staviti peci u zagrejanu rernu. Peci 20 minuta.

Dok se kolac pece u jednoj posudici viljuškom umutiti kiselu pavlaku, šećer u prahu i vanilin šećer.

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

Pecen kolac pustit da polagano sklizne na tacnu za posluživanje (veoma lako se kolac odvaja od papira za pecenje).

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

Na taj nacin dobije se 24 parcadi kolaca.

Savet

Na televiziji volim da pogledam kulinarske emisije, a jedna od njih je Veera za 5 na selu na RTLHR. Stvarno oveka 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 isписан maminom rukom (samo sastojci bez postupka izrade) i odluila 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.