

Macin jezik



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za koru:

- 6 belanaca
- 150 g maslaca
- 240 g šecera
- 180 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 2 kašike mleka

Za fil:

- 6 žumanaca
- 100 g šecera
- 100 g maslaca
- 100 g čokolade za kuvanje

Priprema

Priprema kore: Mikserom umutiti maslac i šećer dok smesa ne postane penasta. Dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo, uliti mleko i sve lagano umutiti mikserom. Zasebno, mikserom umutiti belanca u cvrst šam, dodati u umućenu smesu i sve lagano sjediniti kašikom.

Pleh srednjih dimenzija premazati uljem, posuti brašnom i usuti pripremljenu smesu.

Peci u dobro zagrejanj rerni na 180 stepeni 25 minuta. Gotovu koru izvaditi iz rerne, prekriti je cistom

kuhinjskom krpom i ostaviti da se dobro ohladi.

Priprema fika: Mikserom umutiti žumanca i šećer, pa ih skuvati na pari. Okoladu za kuvanje polomiti na kockice, dodati u smesu od jaja i šećera, umešati maslac i mešati dok se sastojci ne sjedine i dok smesa ne dobije potrebnu gustinu. Šerpu skloniti sa pare i smesu umutiti mikserom.

Fil naneti preko kore i ostaviti da se dobro ohladi.

Kolac seci na parcad željene velicine, servirati i poslužiti.

Savet

Po želji, preko fila možete naneti rendanu okoladu za kuvanje. Pozdrav svima sa sela.