

## Krem kolac sa orasima



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Kora:

- 5belanaca
- 170 gšecera
- 1 prstohvatsoli
- 160 gmlevenih oraha
- 30 g (3 pune kašike)brašna

#### Fil:

- 5žumanaca
- 150 gšecera
- 30 gbrašna
- 500 mlmleka
- 1 kašicicarome vanile
- 200 gmaslaca

### Priprema

Kora : Dno pleha vel. 40x30cm prekriti pek papirom i ostaviti ga na stranu. Rernu ukljuciti da se zagreje na 180 stepeni. Belanca staviti u dublju vanglicu, dodati prstohvat soli i poceti da ih mutite mikserom. U toku mucenja iz 2-3 puta dodavati šecer i nastaviti sa mucenjem sve dok se šecer ne otopi, a belanca postanu dosta cvrsta, dobiju sjaj. U posebnoj posudi pomešati mlevene orahe sa brašnom, pa ih dodati u belanca. Mikser ostaviti, pa žicom za mucenje sjediniti orahe sa belancima.

Umucenu smesu sipati u pripremljeni pleh i špatulom (ili spoljašnom stranom kašike) je ravnomerno rasporediti po celom plehu. Staviti da se pece. Ja sam koricu pekla 30 minuta (u rerni sa ventilatorom), odnosno treba da se pece sve dok površina blago ne porumeni. Izvaditi pleh iz rerne i koricu zajedno sa pek papirom prebaciti na radni sto. Ostaviti da se ohladi, pa je odvojiti od papira (preokrenite koru i vrlo lako cete odvojiti pek papir). Koru uzdužno iseci na cetiri jednaka dela, da se dobiju cetiri korice (ako se desi, kao što se meni desilo, da vam krajevi budu prepeceni, sa sve cetiri strane odsecite krajeve, ali vrlo tanko).

Fil: Od pola litra mleka odvojiti 100 ml, a ostatak stavite da provri. Žumanca staviti u dublju vanglicu i umutiti ih mikserom. Dodavati postepeno šecer i mutiti ih sve dok ne pobeale. Zatim, dodati brašno i sjediniti ga sa jajima. Sipati 100 ml odvojenog mleka i umutiti da ne ostanu grudvice od brašna. Provrelo mleko, polako, sipati u umucena jaja, neprestano muteci žicom za mucenje. Vratiti jaja u posudu u kojoj je bilo mleko i staviti da se skuva fil. Fil neprestano mešati žicom za mucenje. Kada se fil zgusnuo, skloniti ga sa vatre i dodati aromu vanile. Promešati. Fil prekriti providnom folijom (direktno preko fila) i ostaviti ga da se ohladi. Maslac držati na sobnoj temperaturi, da omekša. Kada se fil ohladio, dodati mu omekšali maslac i mikserom dobro sjediniti. Fil ostaviti u frižider, oko 15 minuta, da se dodatno stegne.

Na odgovarajuci plato staviti jednu koricu i poprskati je sa mlekom (to radite sa malom kašicicom). Preko staviti tri kašike fila i ravnomerno ga rasporetiti preko cele kore. Preklopiti drugom koricom i blago je pritisnuti da se spoji sa filom. I nju poprskati sa mlekom, pa naneti tri kašike fila... Isti postupak uraditi i sa ostale dve korice. Ostatak fila staviti u špric i ukrasiti kolac.

Kolac ostaviti u frižider da prenoci da bi se fil dobro stegao, a korice omekšale. Narednog dana isecite veci šnit kolaca i uživajte u fantasticnom ukusu.

Recept sam videla na internetu (Gurman TV).

**Savet**