

Marijana kolaci



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400** goštrog brašna
- **10** kašikamaslaca ili (1 margarin)
- **1**jaje
- **1** dlmleka
- **2** kašikešecera
- **1** kesicavanilin šecera
- **1** kesicapraška za pecivo
- **2** štanglecokolade
- **5** kašika prah šecera
- **1** kesicavanilin šecera
- **5** kašikajake crne kafe
- **5** kašika boljeg pekmeza
- **1** manji limun
- **1** kašikaruma
- **2-3** kašikepekmeza
- **3-4** štangle cokolade
- **1** kašikaskuvane crne kafe

Priprema

Od brašna, omekšalog putera, jajeta, mleka, šecera i praška za pecivo umesiti testo pa ga podeliti na tri dela. Jedan deo neka bude malo veci.

Uz pomoc pek papira razvuci testo i to prvo ono vece u tanku koru. Nije bitan oblik. Peci ga na 200 C da bude

tamnije boje. Druga dva dela takoe uz pomoc dva papira razvuci koru pravougaonog oblika (otprilike 22x28cm) i ispeci ih na 180 C da ostanu svetle boje.

Prvu pecenu koru, tamniju, samleti na mašinici za orahe (danас može i u secku, blenderu) pa je sipati u ciniju. Dodati prah šecer i vanilin, džem (kajsiјa, šipak), kafu, sok i izrendanu koru dobro opranog limuna, rastopljenu cokoladu i kašiku ruma. Sve to dobro rukama izmesati. Ako imate (nije obavezno) par keksa viška možete ih samleti i dodati ili ga dobro izdrobiti da se vide komadici, bice više nadeva. Nadev rasporediti i poravnati na jednu koru, a drugom korom prekriti nadev. Pritisnuti rukama da se spoje.

Gornju koru premazati umucenim pekmezom kome se može dodati par kapi limunovog soka. Po džemu rasporediti rastopljenu cokoladu sa kašikom skuvane crne kafe.

Kolac ostaviti na hladno mesto da se sve lepo spoji i stegne.

Ovaj kolac treba napraviti 2 dana ranije. Ako se napravi jedan dan ranije onda obe kore poprskati mlekom da kolac brže odmekne.

Odstajao kolac seci na štanglice ili kocke.

Savet

Marijana kola je veoma star recept koji sam davno pronašla u, nasleenoj, naninoj svesci. Veoma je ukusan i može duže da stoji.