Beli coko san

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **6**belanaca
- **malo**soli
- **210 g**kristal šecera
- **250 g**izmrvljenih oraha
- **3 kašike**oštrog brašna
- **100 g**kandirane kore limuna
- i narandže u kockicama

Za kremu:

- **6**žumanaca
- **2 kašike**mleka
- **120 g**kristal šecera
- **50 g**bele cokolade
- **1 kašika**esencije od vanile
- **150 g**maslaca

Za glazuru:

- **200 g**bele cokolade
- **6 kašika** suncokretovog ulja

Za ukrašavanje:

- **50 g**izmrvljenih oraha
- **50 g**kandiranih kora od narandže
- i limuna u kockicama

Priprema

Orahe usitniti pomocu blendera. Izmrvljene orahe pomešati sa 2 kašike brašna, a kandiranem kore od narandže i limuna pomešati sa 1 kašikom brašna (da bi se lepo rasporedile u testu odnosno da ne padnu na dno).

Belanca sa malo soli ulupati u cvrst sneg, postepeno dodavati šecer, dobro umutiti kao za puslice. Umucenim belancima dodavati postepeno orahe sa brašnom i kandirane kore od limuna i narandže sa brašnom i lagano varjacom umutiti.

Tepsiju unutrašnjih dimenzija 30cm x 20cm premazati margarinom i obložiti papirom za pecenje. Na papir za pecenje ravnomerno rasporediti testo od belanaca i staviti peci u zagrejanu rernu na 180 stepeni i peci 30 minuta (iglom na nekoliko mesta probati da li je testo peceno).

Pecenu koru oprezno preruciti na tacnu posutu prezlima i oprezno osloboditi od papira za pecenje laganim povlacenjem papira, koji se veoma lako skida, te pustiti da se testo ohladi. Ohlaeno testo rezati, stranicu od 30 cm na 6 delova po 5 cm, a stranicu od 20cm na 8 delova po 2,5 cm.

Izrada kreme: Žumanca sa šecerom mikserom umutiti, kada masa pobeli dodati mleko i dalje mikserom mutiti. Umucenim žumancima dodati esenciju vanile i iseckanu belu cokoladu.

Metalnu posudu u kojoj su mucena žumanca staviti u posudu sa vrelom vodom (koja je stalno na vatri) i mešalicom mutiti dok se cokolada ne otopi i sastojci sjedine (10 minuta) skloniti sa vrele vode te pustiti da se krema malo ohladi pa staviti u frižider da se još hladi oko 10 minuta. Dodati maslac i dobro umutiti i staviti u frižider na 10 minuta da se krema zgusne.

Testo ravnomerno premazati kremom i staviti u frižider dok ne bude gotova glazura. Izrada glazure: U metalnu posudu staviti iseckanu belu cokoladu i suncokretovo ulje te posudu staviti u posudu sa vrelom vodom (koja je na vatri) mešalicom mutiti dok se sva cokolada ne otopi.

Posudu sa glazurom skloniti iz posude sa vrelom vodom. Glazuru ohladiti tako da ne bude vrela nego topla te preliti preko kreme. Ostavit 15 minuta u frižideru da se malo stegne i onda oznaciti parcad prema vec izrezanoj kori.

Seckane orahe pomešati sa kandiranim korama od narandže i lumuna i ukrasiti svaku oznacenu šnitu. Tako pripremljen kolac ostaviti u frižideru najmanje 1 sat te izrezati na parcad prema oznacenim šnitama.

Od ove kolicine namirnica dobila sam 48 kom prelepih kolacica Izvor: Video recept Gurman TV sa malim dodacima i korekcijama u izradi.

Savet

Nedavno sam na internetu pogledala video recept Gurman TV i kola me oduševio. Odluila sam da isti napravim i odmah sam dobila ideju o dodavanju kandiranih kora od narandže i lumuna koe su stvarno dale predivan blago kiselkasti okus celom kolau. Takoe sam odluila da malo promenim nain izrade shodno iskustvu koje imam kod izrade kolaa. U svakom sluaju ispao je prelepi i preukusan soni kola.