

## **Dva u jedan - Vinski šato sa piškotama - Vinski šato sa kohom od kifli**



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

### **Sastojci**

#### **Za vinski šato:**

- **1jaja**
- **2žumanceta**
- **4 kašikešecera**
- **2 dlpoluslatkog belog vina**

#### **Za posni desert:**

- **200 gpiškota kupovnih**

#### **Za koh od kifli:**

- **4kifli**
- **100 gsuvog groža**
- **3jajeta**
- **140 gmargarina**
- **250 mlmleka**
- **80 gšecera**
- **malocimeta u prahu**

## Za premazivanje vatrostalnog suda

- 25 g margarina
- maloprezla

## Priprema

Za pripremu koha od kifli potrebno je 45 minuta zajedno sa pecenjem: Suvo grožje potopiti u vrelu vodu i ostaviti da malo nabubri – 10 minuta te ocediti. Kifle narezati na listice.

Staviti 1/4 l mleka da provri i preliti preko izrezanih kifli i pustiti da se ohladi.

3 belanca sa malo soli mikserom umutimo u cvrst sneg, i ostavimo sa strane. 3 žumanceta sa 80 g šecera mikserom umutimo, dodamo margarin i mutimo dok ne postane penasta masa. U tu masu lagano umešamo ohlaene listice kifli, nabubrelo oceeno suvo grožje, malo cimeta u prahu, varjacom izmešamo i na kraju dodamo sneg od belanaca i varjacom lagano izmešamo.

Vatrostalnu ciniju namazati sa svih strana margarinom i posuti prezlima, te masu staviti u ciniju i posipati još sa malo cimeta u prahu.

Staviti peci u zagrejanu rernu na 190 stupnjeva i peci 25 minuta. Ostaviti da se ohladi

Ohlaeni koh rezati na kockice i staviti u tacnu za posluživanje.

Priprema šatoa: ukupno vreme za pripremu šatoa od vina potrebno je 35 minuta. Ringlu ukljuciti na najmanju temperaturu da se ugreje. U loncu od litre i po umutiti mikserom 1 celo jaje i 2 žumanceta (belanca nemojte bacati vec ih izdvojite u cistu suvu cašu, za upotrebu kod nekog drugog deserta ili kolaca) sa 4 kašike šecera da bude penasto. Polako dodavati vino uz mucenje.

Staviti lonac na ringlu i mikserom na najmanjoj brzini mutiti. Ne sme se prekidati sa mucenjem sve dok ne bude gotovo, odnosno dok masa ne naraste do ruba lonca oko 20-30 minuta. Masa mora polako rasti jer kada sporo raste, to duže ostaje penasta nakon serviranja. Skinuti sa štednjaka.

Šato preliti preko izrezanog koha.

Priprema posnog deserta: svaku piškotu iseci na 6 delova i staviti u tacnu za posluživanje.

Piškote preliti sa vinskim šatoom i pustiti da malo omešaju od šatoa i odmah jesti. Mogu se piškote samo umakati u vinski šato i tako jesti, kako ko voli.

Oba deserta pre prelivanja sa šatoom. Prijatno.

## Savet

Koh od kifli može da se servira sa sokom ili sirupom od malina, ribizla ili nekog drugog pikantnog kiselkastog voa, umesto vinskog šatoa. Koh od kifli – “Zaboravljeni” recept moje majke, koja nam je tu poslasticu esto pravila, jednostavan je i brzo ga se može pripremiti. Moja majka je radila šato sa drvenom varjaom – koja je na vrhu imala zvezdasti oblik zvali smo je rodla i dlanovima je vrtila rodlu (rodlala) iji je zvezdasti kraj bio u smesi, oko jednog sata ako ne i više. Bogu hvala na napretku – mikserom je ipak lakše. Ako se držite uputstva i na najnižoj temperaturi ringle i sa njmanjom brzinom miksera mutite, šato e polako prerasti u penu i sigurno e vam uspeti. Belanca koja su ostala od izrade šatoa možete zalediti pokrivena, pa kada ih želite iskoristiti za izradu kolaa koji po sastavu treba ili sama belanca ili više belanaca od žumanaca, odmrzavajte na sobnoj temperaturi dok se sasvim ne odlede. Ja na aši od jogurta uvek napišem koliko belanaca se nalazi u aši.