

## *Ekonomican - metarski kolac*



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Za žuto testo:**

- 2 jajeta
- 130 g kristal šećera
- 1/2 dl ulja
- 1/2 dl tople vode
- 130 g oštrog brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo
- malo soli

#### **Za smeđe testo:**

- 2 jajeta
- 130 g kristal šećera
- 1/2 dl + 1 kašika ulja
- 1/2 dl + 1 kašika tople vode
- 130 g oštrog brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 1 kašika kakao praha
- malo soli

#### **Za krem:**

- 200 g šećera u prahu
- 200 g margarina
- 4 dl mleka

- **1 kesica** pudinga od maline
- **100 g** kristal šećera

### **Za glazuru:**

- **120 g** čokolade za kuvanje
- **60 g** margarina
- **4 kašike** kristal šećera
- **4 kašike** vode

### **Za premazivanje tepsije:**

- **25 g** margarina
- **maloprezla**

## **Priprema**

Kalupe za srneća leđa (sa rebrima) premažemo sa margarinom i pospemo prezlina.

Priprema žutog testa: Prosejati brašno sa praškom za pecivo. Umutiti belanca sa malo soli u cvrst sneg. Žumanca sa šećerom mikserom penasto umutiti, dodavajući naizmenično kašiku po kašiku vode i ulja. Umucenoj masi dodati sneg od belanaca i prosejano brašno pomešano sa praškom za pecivo, te lagano varjačom izmešati u kompaktnu smesu. Priprema smeđeg testa: Prosejati brašno, kakao i prašak za pecivo. Umutiti belanca sa malo soli u cvrst sneg. Žumanca sa šećerom mikserom penasto umutiti, dodavajući naizmenično kašiku po kašiku vode i ulja. Umucenoj masi dodati sneg od belanaca i prosejano brašno pomešano sa kakaom i praškom za pecivo, te lagano varjačom izmešati u kompaktnu smesu. U jedan kalup sipajte smesu za žuto testo, a u drugi smesu za smeđe testo.

Zagrejte rernu na 190 stepeni i stavite kalupe sa testom da se pece 20 minuta.

Peceno testo lagano istresite na tacnu posipanu prezlina, da se ne bi lepilo za tacnu i pustite da se dobro ohladi.

Dok se testo pece izradite kremu: margarin i šećer u prahu mikserom penasto umutite. Prah puding pomešamo sa 3 kašike šećera i malo mleka, a ostalo mleko sa ostatkom šećera (od 100 g) stavimo da provri. U vrelo mleko sipamo umešan puding i skuvamo.

Kuvani puding poklopimo (da se ne uhvati korica) i ohladimo. Ohlađeni puding mikserom umutimo u smesu margarina i šećera u prahu, dobro izmešamo da postane kompaktna smesa.

Ohlađeno testo rezati prema rebrima u kriške. Od svakog testa dobije se 20 kriški.

Kriške filujemo sa kremom, tako da uzmemo naizmenicno 1 žutu krišku, na nju naneseemo kremu i stavimo 1 smeću krišku, na koju isto naneseemo kremu i tako sve dok ne potrošimo 10 žutih i 10 smećih kriški i dobijemo jednu rudu.

Postupak ponovimo i sa drugih 10 žutih i 10 smećih kriški. Na taj nacin dobijemo 2 rude kolaca.

Svaki kolac izvana premažemo kremom.

Stavimo u frižider da se krema malo stegne. Glazura: Na laganoj vatri otopimo cokoladu, margarin, vodu i šecer dok ne postane glatka masa. **NE SME PROKUVATI.** Glazuru od cokolade prelijemo preko kolaca. Kada se glazura stegne i ohladi kolac režemo u koso na šnite.

## **Savet**

Ako imate samo jedan kalup za srneća leća onda prvo pecite žuto testo, kada je pećeno izvadite iz rerne, modlu ohladite, operite i namažite ponovo sa margarinom i pospite prezlima, te se vreme pripreme poveća za još 20 minuta pećenja drugog testa.