

Ekonomican - metarski kolac



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za žuto testo:

- 2jajeta
- **130 g**kristal šecera
- **1/2 dl**ulja
- **1/2 dl**tople vode
- **130 g**oštrog brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **malosoli**

Za smee testo:

- 2jajeta
- **130 g**kristal šecera
- **1/2 dl + 1 kašik**aulja
- **1/2 dl + 1 kašik**atople vode
- **130 g**oštrog brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **1 kašik**kakao praha
- **malosoli**

Za krem:

- **200 g**šecera u prahu
- **200 g**margarina
- **4 dl**mleka

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

Za glazuru:

- **120 g** cokolade za kuvanje
- **60 g** margarina
- **4 kašike** kristal šecera
- **4 kašike** vode

Za premaživanje teplje:

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

Priprema

Kalupe za srneca lea (sa rebrima) premažemo sa margarinom i pospemo prezlima.

Priprema žutog testa: Prosejati brašno sa praškom za pecivo. Umutiti belanca sa malo soli u cvrst sneg. Žumanca sa šecerom mikserom penasto umutiti, dodavajuci naizmenično kašiku po kašiku vode i ulja. Umucenoj masi dodati sneg od belanaca i prosejano brašno pomešano sa praškom za pecivo, te lagano varjacom izmešati u kompaktnu smesu. Priprema smeđeg testa: Prosejati brašno, kakao i prašak za pecivo. Umutiti belanca sa malo soli u cvrst sneg. Žumanca sa šecerom mikserom penasto umutiti, dodavajuci 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 varjacom 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 peče 20 minuta.

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

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

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

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

Kriške filujemo sa kremom, tako da uzmemo naizmenično 1 žutu krišku, na nju nanesemo kremu i stavimo 1 smeđu krišku, na koju isto nanesemo kremu i tako sve dok ne potrošimo 10 žutih i 10 smeđih kriški i dobijemo jednu rudu.

Postupak ponovimo i sa drugih 10 žutih i 10 smeđih 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 šećer 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 šnите.

Savet

Ako imate samo jedan kalup za srne lea onda prvo pecite žuto testo, kada je peeno izvadite iz rerne, modlu ohladite, operite i namažite ponovo sa margarinom i pospite prezlima, te se vreme pripreme poveava za još 20 minuta peenja drugog testa.