

Karamelko-pametni kolac



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 7jaja
- **300** gšecera
- **10 kašik**abrašna
- **250** gmargarina
- **1** lmlijeka

Priprema

Ovaj kolac sam, za vrijeme pečenja, napravi podlogu, kremu i biskvit (zato se i zove pametnim). Otopite margarin i ostavite da se prohladi. Istopite 200 g šecera, kao karamel, pa dodajte 1 l mlijeka. Ostavite da se šecer otopi, pa ohladite karamel mlijeko.

Umutite žumanca sa 50 g šecera, pa dodajte otopljeni margarin.

Bjelanca umutite sa 50 g šecera u cvrst snijeg.

U žumanca dodajte postepeno karamel mlijeko i brašno, miksajuci najslabijom brzinom. Na kraju pažljivo dodajte i snijeg od bjelanaca. Izlijte u pleh premazan uljem i posut brašnom.

Ubacite u pecnicu zagrijanu na 180 C, pa smanjite temperaturu na 150 C. Pecite oko 60 minuta.

Pecen kolac ohladite, pa režite na komade.

Savet

Preporučujem da probate ovaj zanimljiv kola?.