

Kraljevski šareni kolac



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 7jaja
- 350 gšecera kristala
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1,5 dlvrucе vode
- 2 kašikekakaа

Preliv:

- 3 dlvode
- 4 kašikemeda
- 5 kašikadžema od kajsija
- 3pomorandže
- 1limun (korica i sok)
- 5 kašikaruma

Fil:

- 5žumanca
- 1 lmleka
- 8 kašikašecera
- 5 kašikabrašna
- 1 kesicavanilin šecera
- 50 gmargarina

Ukrašavanje:

- 200 g šlaga u prahu
- 2 dl vode obične, hladne

Priprema

Umutiti žumanca sa šećerom, dodati pomešano brašno i prašak za pecivo i dolivati postepeno vruću vodu, pa sve izjednčiti miješanjem.

U posebnoj posudi penasto umutiti belanca, pa ih dodati u masu sa žumancima i laganim mešanjem varjačom sjediniti.

Podmazati i brašnom posuti pleh (36x36 cm), pa ga jednim krajem nasloniti na neki predmet i izdici. U donji deo pleha sipati polovinu žutog testa.

U drugu polovinu dodati kakao, izmešati da se lepo sjedini, bez grudvica, pa sipati u gornji, izdignut deo pleha. Sa sipanjem testa postepeno spustati pleh u horizontalan položaj. Tako će se u istom plehu dobiti dve boje testa (ili peći dve posebne kore u manjem plehu).

Koru peći u zagrejanj rerni 15-20 minuta na 180 C i ostaviti da se ohladi.

Staviti vodu, med, džem od kajsija i narendane korice pomorandži i limuna da prokuvaju, pa u prohladjen preliv dodati rum i iscijeđeni sok limuna i pomorandži.

U činiji izmešati žumanca, šećer, vanilin šećer i brašno sa 1-1,5 dl mleka, koje treba postepeno nalivati i mešati, da se ne stvore grudvice. Ostatak mleka staviti, najbolje u posudu sa duplim dnom da vri, pa nalivati, uz mešanje, razređenu masu sa žumancima. Kuvati 10-15 minuta, da se fil malo zgusne. U topao fil dodati margarin i izjednčiti, pa ostaviti da se hladi.

Ispecenu koru seci dugim, oštrom nožem, najbolje nožem za hleb, po kracjoj strani na šnite širine oko 1,5 cm. Režati položene šnite u isti pleh, da leže na secenom delu, naizmenicno crnu, pa žutu, jednu do druge. Polovinom crnih i polovinom žutih korica se prekrije cela površina pleha.

Korice natopiti polovinom preлива, a preko toga izruciti polovinu prohladjenog fila (ne mora da bude potpuno hladan). Sa ostatkom šnita, preлива i fila ponoviti drugi red.

Umutiti šlag sa vodom ili mlekom i premazati gornju površinu kolaca.

Savet

Pozeljno je da kolac odstoji nekoliko sati ili do sutradan, da se svi ukusi sjedine.