

# *Kraljevski šareni kolac*



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastoјci**

### **Kora:**

- 7jaja
- **350 g**šecera kristala
- **1** kesicaprška za pecivo
- **1,5 dl**vruce vode
- **2 kašike**kakaa

### **Preliv:**

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

### **Fil:**

- **5 žumanca**
- **1**lmleka
- **8 kašika**šecera
- **5 kašikabrašna**
- **1**kesicavanilin šecera
- **50 g**margarina

## **Ukrašavanje:**

- **200 g** slaga u prahu
- **2 dl** vode obicne, hladne

## **Priprema**

Umutiti žumanca sa šecerom, dodati pomešano brašno i prašak za pecivo i dolivati postepeno vruću vodu, pa sve izjednaciti mucenjem.

U posebnoj posudi penasto umutiti belanca, pa ih dodati u masu sa žumancima i laganim mešanjem varjacom 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 peci dve posebne kore u manjem plehu).

Koru peci u zagrejanoj 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 prohlađjen preliv dodati rum i isceen sok limuna i pomorandži.

U ciniji izmešati žumanca, šecer, vanilin šecer 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, razreenu masu sa žumancima. Kuvati 10-15 minuta, da se fil malo zgusne. U topao fil dodati margarin i izjednaciti, pa ostaviti da se hlađi.

Ispecenu koru seci dugim, oštrim nožem, najbolje nožem za hleb, po kracoj strani na šnite sirine oko 1,5 cm. Reati položene šnите u isti pleh, da leže na secenom delu, naizmenično crnu, pa žutu, jednu do druge. Polovinom crnih i polovinom žutih korica se prekrije cela površina pleha.

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

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

## **Savet**

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