

?eški kolac sa crnim ribizlama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 3jaja
- **150 g**kristal šecera
- **120 g**oštrog brašna
- **1 kašik**vode
- **1 kašik**kakao praha
- **1 kašicica-ravn**praška za pecivo
- **malosoli**
- **1/2** limuna-sok za prskanje pecenog testa

Za krem:

- 3žumanca
- **120 g**kristal šecera
- **3 prepune kašike**oštrog brašna
- **3 dlmleka**
- **120 g**margarina
- **60 g**šecera u prahu
- **300 g**crnih ribizli
- **1 kašika**šecera u prahu

Za penu:

- 3belanca
- **150 g**kristal šecera

- **malosoli**
- **malolimuntusa**

Priprema

Izrada testa: Belanca mikserom umutiti sa malo soli u cvrst sneg. Umucenim belancima dodati šecer i vodu i dobro umutiti. Dodajte jedno po jedno žumance uz stalno mucenje. Na kraju dodati mešavinu brašna, kakao praha i praška za pecivo i dobro umutiti. Tepsiju unutrašnjih mera 17x30cm premazati sa svih strana margarinom, staviti papir za pecenje kojega isto premazati margarinom i posuti prezlina. Gotovu smesu za testo sipati u tepsiju.

Tepsiju sa testom stavite da se pece u zagrejanu rernu na 190 stepeni i pecite 15 minuta. Peceno testo odmah prevrnite na tacnu koju ste posipali sa prezlina (da se testo ne bi lepilo) i pustite da se ohladi.

Izrada kreme: Žumanca sa šecerom mikserom dobro umutite. Brašno pomešajte sa 1 dl mleka i umutite u smesu žumanaca i šecera. Ostalo mleko (2 dl) stavite da se kuva i kuvano mleko ulijte u smesu od žumanaca, te prelijte nazad u posudu u kojoj se kuvalo mleko i kuvajte 10 minuta uz mešanje dok se ne zgusne, te ostavite da se ohladi.

Margarin sa prah šecerom penasto umutite i dodajte mu ohlaženu kremu i mikserom dobro umutite. Kremu podelite na 2 dela. Ohlaženo testo poprskajte sokom od limuna i premažite polovinom kreme.

Crne ribizle uvaljajte u 1 kašiku prah šecera i lagano varjacom izmešajte. Kremu sa crnim ribizlama premažite preko žute kreme.

Priprema pene: Belanca sa malo soli umutite mikserom u cvrst sneg, dodajte šecer i malo limuntusa i dobro umutite. Stavite na paru i na pari mutite mikserom 10 minuta. Gotovu penu premažite preko kolaca.

Krajeve kolaca sa dve strane odrežite.

Savet

Ovo je lep osvežavajući kolač, kojem crne ribizle daju kiselkasti ukus. Prijatno!