

Krem kolac sa makom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora sa makom (2x):

- 3belanca
- **3** kašikešecera
- **50** gmlevenog maka
- **1** kašikaoštrog brašna
- **1** kašikaruma
- **1** mala kašicicapraška za pecivo

Bela kora:

- 3belanca
- **3** kašikešecera
- **3** kašikemekog brašna
- **2** kašikeulja
- **1** kašikaruma
- **1** kašicicapraška za pecivo

Krem:

- **700 ml** mleka
- **200 g** bele cokolade
- **100 g** secera
- **9** žumanaca
- **1** kesica pudinga sa ukusom slatke pavlake
- **2** kašikeoštrog brašna

- 250 ml slatke pavlake

Priprema

Za kore, prvo umutiti belanca sa šećerom, pa dodati ostale sastojke i ispeci dve kore sa makom i trecu belu.

Za krem, umutiti dobro žumanca sa šećerom, dodati prašak za puding i brašno i sve razrediti sa malo mleka (uzetih od 700 ml). Ostalo mleko, zajedno sa cokoladom staviti da prokljuca i da se cokolada otopi. Kada mleko prokljuca dodati mu masu sa žumancima i skuvati krem. Površinu skuvanog krema pokriti providnom folijom i lagano rukom pritisnuti. Ostaviti da se ohladi. Umutiti cvrsto slatku pavlaku i dodati u ohlaen krem. Sve dobro sjediniti i filovati korice. Bela korica ide u sredinu.

Savet