

Tortelina

tortelina.blogspot.com



Krater kolac

Potrebno:

5 jaja
250 gr secera
1 vanili secer
1 dl ulja
1 dl mleka
250 gr brasna
1 prasak za pecivo
2 kasike kakaa

8 dl mleka
4 vanili secera
2 pudinga od vanile
po zelji secer

Preliv:

4 dl kisele pavlake
6 kasika secera u prahu

Priprema:

Razmutiti puding i vanili secer u malo mleka. Ostatak mleka staviti da provri pa zakuvati puding kako to obicno radite. Po zelji dodati secer, ja nisam dodavala.

Ostaviti puding da se malo prohladi, površinu prekriti prozirnom folijom pa ostaviti da se ohladi do kraja.

Kad se puding ohladi pripremiti biskvit - umutiti cvrsti sneg od belanaca. U drugoj činiji izmiksati zumanca sa secerom i vanili secerom. Dodati redom sve ostale sastojke pa izmiksati da dobijete glatku smesu. Varjačom umesati sneg od belanaca, mesati da se sve lepo poveže.

Uključiti rernu da se zagreje na 180 stepeni.

Sipati smesu u pleh (velicina približno 35x25) obložen papirom za pečenje ili prethodno podmazan maslacem/uljem i posut brašnom.

Uzimati ohladjeni puding kasikom i redjati u pleh po biskvitnoj smesi.

Staviti kolac u zagrejanu rernu i peći 35-40 minuta ili dok cacakalica zabodena u tamni deo ne izlazi suva.

U međuvremenu pripremiti preliv - lagano izmesati kiselu pavlaku sa secerom u prahu i ostaviti sa strane. Peceni kolac izvaditi iz rerne, premazati prelivom i vratiti u rernu na još desetak minuta da se sloj kisele pavlake zapeče.

Ostaviti kolac da se ohladi i iseći i sluziti.