

Pametan kolac



težina: **lako**

za: **45** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **7jaja**
- **300 gšecera**
- **10 kašikabrašna**
- **250 gmargarina**
- **1 l mleka**

Priprema

Istopiti 200 g šecera, kao karamel, pa dodati 1 l mleka. Ostaviti da se šecer otopi, pa ohladiti karamel mleko.

Umutiti žumanca sa 50 g šecera, pa dodati otopljeni margarin.

Belanca umutiti sa 50 g šecera u cvrst sneg.

U žumanca postepeno dodati karamel mleko i brašno, i mutiti mikserom najmanjom brzinom. Na kraju pažljivo dodatii sneg od belanaca.

Smesu sipati u pouljen i brašnom posut pleh i ubaciti u rernu prethodno zagrejanu na 180 stepeni, pa smanjiti temperaturu na 150 stepeni. Peci sat vremena.

Pecen kolac ostaviti da se ohladi, pa iseci na kocke.

Savet

Zanimljiv kola koji za vreme peenja sam sebi napravi podlogu, kremu i biskvit... Pa, zbog toga je i "pametan kola"...