Kolac sa makom

težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **2 čaše (od 200 ml)**brašna
- **2**jajeta
- **1 čaša**ulja
- **1 čaša**mleka
- **1 čaša**šecera
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1**limun (izrendana korica)

Za fil:

- **300 ml**mleka
- **1,5 čaša**mlevenog maka
- **1/2 čaše**griza
- **1,5 čaša**šecera

Priprema

Kore: U jednu dublju posudu razbiti jaja, dodati šecer i umutiti. Zatim dodati ulje i mleko, sjediniti, pa ubaciti brašno sa pecivom i koricom od limuna. Dobro sjediniti.

Uzeti pleh, vel 35x20 cm, dobro ga podmazati uljem (ja stavim pek papir) i sipati pola umucenog testa. Staviti da se zapece (da uhvati koricu) na 160 stepeni.

Dok se pece korica spremamo fil: Mleko sa šecerom staviti da provri. Smanjiti temperaturu i, uz neprestano mešanje, sipati mešavinu maka i griza. Kuvati dok se fil ne zgusne.

Izvaditi pleh sa zapecenom koricom, sipati fil, rasporediti ga, pa preko sipati drugu polovinu testa i vratiti da se kolac ispece. Probati cackalicom da li je pecen. Ostaviti da se ohladi, pa ga iseci na kocke. Uživajte u ukusu, jer kolac uopšte nije suv, naprotiv socan je kao da je preliven. Ko voli mak, sigurno ce mu se svideti.

Savet