

Pasteis de Belem, kolac sa pudingom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g**šecera
- **50 g** brašna
- **1 štapić**cimeta
- **1**kora za pitu
- **1** koman kore od limuna
- **6**jaja
- **500 ml**mleka
- cimet u prahu

Priprema

Pripremimo sastojke.

Koru za pitu pospemo cimetom u prahu. Ovo je opcionalno, u originalnom receptu se ne traži. Meni je tako ukus za ovu vrstu kolaca bolji. Sada koru urolamo i isecemo na 12 komada.

Svaki komad stavimo u mafinarnik i rukom oblikujemo korpice. Sada pripremimo fil Izmešamo brašno, 2 cela jaja i 4 žumanca. Uspemo mleko, dodamo koricu limuna i štapić cimeta. Na srednjoj temperaturi mešamo dok se ne zgusne. Sipamo u pripremljene korpice i pecemo na 180 Stepeni C , oko 20 minuta.

Ovako.

Savet

Oni koji prate moj blog, znaju da volim istoriju nekih recepta. Takav je i ovaj. Nastao 1837 godine u Portugalu u jednom (Belem) manastiru gde su monasi koristili belanca za širku pojedinih delova odora i od žumanaca onda kreirali ovaj divan kremast kola, koji je u svoj svojoj jednostavnosti zaista izvanredan. Nekada je priprema ovog kolaa bila tajna, i spremali su ga samo monasi.