

Magican (pametan) kolac



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6** jaja
- **180** šecera
- **2 kašike** vode
- **180 g** margarina
- **180 g** brašna
- **1 kesica** vanilin šecera
- **1 prstohvat** soli
- **750 ml** mleka

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca. Žumancima dodati vodu i šecer. Mutiti mikserom dok se šecer ne otopi, a žumanca pobele i dodati vanilin šecer.

Dodati prethodno otopljen i prohladen margarin. Mutiti dalje, pa postepeno dodavati prosejano brašno. Naravno kada brašno dodajete smanjite brzinu miksera.

Zatim dodati prstohvat soli i sve dobro sjediniti. Potom postepeno dodavati mleko.

Posebno umutiti belanca mikserom u cvrst šam.

U smesu sa žumancima postepeno dodavati šam od belanaca. Blago mutilicom sjediniti smesu.

Pleh velicine 30x20 cm obložiti papirom za pecenje i sipati mesu. Staviti u prethodno zagrejanu rernu na 160 C da se pece oko 50 minuta.

Gotov kolac ohladiti, seci na kocke i pusuti šecerom u prahu.

Savet

Pametna kolač je zbog toga što se prilikom pečenja meso odvoji u tri sloja. Kolač je blag i ima osvežavajući ukus.