

## ***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 prohlavljen 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 smesu. 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 smesa odvoji u tri sloja. Kolač je blag i ima osvežavajući ukus.