

Pametan i magican, fantastican



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6**jajeta
- **100** gfruktoze
- **2** kašikevode
- **180** gmargarina
- **180** gbrašna
- **1** kašikaekstrata vanile
- **1** prstohvat soli
- **750 ml** mleka

Još:

- **malo** margarina za podmazivanje
- **po potrebi** kokosovog brašna
- **po potrebi** kakao praha
- **po potrebi** cimeta

Priprema

Odvojiti žumanca od belanaca u posebne posude.

Žumancima dodati vodu i fruktozu i mutiti dok se fruktoza ne rastopi i žumanca ne pobele.

Dodati i aromu vanile. Slobodno malo vise ako je ekstrat slabiji.

Dodati zatim otopljen i vec prohlaen margarin.

Mikser ne iskljucivati vec samo smanjiti brzinu na najmanje.

Mutiti i postepeno dadavati brašno sa malo soli.

Masa ce se malo zgustiti, ali zatim dodajte u tankom mlazu mleko muteci na najmanjoj brzini.

Sada cete dobiti potpuno retku masu, nalik masi za palacinke.

U tu masu umešajte cvrsto ulupan sneg od belanaca.

Belanca dodajte iz 2-3 puta, lagano mešajuci varjacom.

Kada dodate sav sneg od belanaca lepo ujednacite smesu i izlijte u tepsiju dobro premazanu margarinom. Smesa ce biti malo redja, nece biti nalik smesi za kolace, ali neka vas ne brine :)

Stavite u rernu zagrejanu na 150C i pecite oko 60 minuta. Videcete kada se uhvati korica po površini i pocne da tamni kao patišpanj.

Kolac pre služenja i rezanja dooobro ohladite, oko 2h u frižideru.

Isecite na kocke željene velicine i po ukusu pospite, ja sam sa kakaom, cimetom i kokosom i nisam se mogla odluciti koji mi je najlepši i najukusniji, a morala sam probati sve varijante :)

A možete i jednostavno posuti šecerom u prahu, kao što obicno i ide kada su u pitanju ovakvi kolaci, ali ja uvek volim da nesto malo izmenim... a i buduci da sam kolac pravila sa fruktozom nisam ga htela posuti šecerom :)

Savet

Verujem da ete uživati u ovom tako jednostavnom, a tako maginom i ukusnom kolau :) Kola možda deluje zahtevnije za napraviti, ali je verujte, jako jednostavno, i ja sam se sama uverila :) Kola koji sam prilikom peenja stvori koricu, kremasti deo i završni sloj, a pritom i tako lagan, osvežavajući i ukusan, uživajte :)