

Austrijski kolač od sira

Testo

200 g brašna
100 g šećera
1 kesica cimet šećera
120 g margarina
1 jaje
prstohvat soli

Fil

7 belanaca
5 žumanaca
500 g sremskog sira
2 kašike džema od kajksija
70 g margarina
1 dl neutralne pavlake
4 dl mleka
1 kašičica arome vanile
kora jednog limuna
prstohvat soli
60 g brašna
1 kašika gustina
80 g prah šećera

Način pripreme

1. Staviti brašno, šećer, jaje, margarin, so i cimet šećer u posudu za mešanje. Umesitičvrsto testo. Testo prekriti folijom i staviti u frižider da se hladi, najmanje 2 sata.
2. U šerpu odgovarajuće veličine sipati 2 dl mleka, margarin, sir, koru limuna i neutralnu pavlaku. Na umerenoj vatri, uz mešanje, sačekati da provri. Odvojiti belanca od žumanaca. U drugoj posudu sipati ostatak mleka, 5 žumanca, aromu vanile, prstohvat soli, brašno i gustin. Sve dobro promešati mikserom. Uzeti nekoliko kašika vruće mešavine sa sirom i sipati u mešavinu sa žumancima, dobro promešati. Mešavinu sa žumancima uz neprekidno mešanje lagano presuti u vruću masu sa sirom. Kuvati na tihoj vatri uz neprekidno mešanje oko 5 minuta. Paziti da ne zagori. Gotov krem presuti u drugu posudu, prekriti prijanjajućom folijom da se ne formira korica i ostaviti u frižider da se hladi.
3. Ohlađeno testo izvaditi iz frižidera i ostaviti na sobnoj temperaturi oko 10 minuta. Na obrašnjavljenoj podlozi testo razvući oklagijom u krug debljine nekoliko milimetara.
4. Testo prebaciti u pleh za tortu sa kopčom, prethodno premazan margarinom i

obrašnjavljen, tako da se obloži dno i zidovi pleha. Testo premazati džemom od kajsija.

5. U posudu sa belancima dodati prstohvat soli i mikserom mešati da krene da se formira sneg. Uz neprekidno mešanje dodavati po malo prah šećera. Nastaviti mućenje sve dok se ne dobije čvrst sneg.

6. Kada se krem od jaja i sira ohladi, prvo dodati nekoliko kašika snega, pa lagano promešati špatulom da se razblaži i ostane tečniji. Nastaviti lagano mešanje uz postepeno dodavanje snega od belanaca sve dok se ne dobije homogena penasta masa.

7. Prebaciti masu u pleh obložen testom.

8. Peći u rerni zagrejanj na 200 stepeni 20 minuta, a onda nastaviti pečenje 40 minuta na temperaturi od 180 stepeni. Nakon pečenja kolač ostaviti da se hladi u odškrinutoj rerni do sobne temperature, a onda ga staviti u frižider.

9. Posuti prah šećerom i servirati.