

Bostonska krempita

200 g šećera
60 g margarina
prstohvat soli
2 kašičice arome vanile
3 jaja
120 g brašna
30 g gustina
1 kesica praška za pecivo
120 ml mleka
2 kašike džema od kajsije

Krem

6 dl mleka
80 g gustina
100 g šećera
prstohvat soli
1 kesica burbon vanilla šećera
1 kašika brašna
4 žumanca
60 g margarina sa maslacem

Šlag

1 kesica šlag pene
125 ml mleka

Čokoladna glazura

3,5 dl neutralne pavlake
150 g tamne čokolade
2 kašike meda
prstohvat soli

Način pripreme

1. U šerpu odgovarajuće veličine sipati dve trećine mleka pripremljenog za krem, so i šećer i ostaviti da provri na tihoj vatri.
2. U drugoj posudi promešati mikserom ostatak mleka, gustin, brašno, žumanca i burbon vanila šećer da se sjedine svi sastojci.
3. U ovu smesu presuti uz mešanje jednu kutlaču vrućeg mleka sa šećerom, a onda tu masu lagano uz mešanje presuti u šerpu sa vrućim mlekom i šećerom. Uz neprekidno mešanje sačekati da sve ponovo proključa.
4. Skloniti sa vatre i dodati hladan margarin isečen na kocke. Mešati dok se margarin u potpunosti ne otopi i sjedini sa kremom. Dobijeni krem presuti u

drugu posudu i prekriti prijanjajućom folijom, tako da folija dodiruje krem da se ne bi napravila korica. Staviti u frižider da se potpuno ohladi.

5. Dok se krem hladi pripremiti koru. Pomešati suve sastojke: brašno, gustin i prašak za pecivo.

6. U posudi za mešanje mikserom lagano mutiti šećer, margarin otopljen na sobnoj temperaturi i aromu vanile dok se ne dobije kremasta tekstura. Dodati jaja i nastaviti mešanje dok se ne dobije kompaktna masa. Uz mešanje, lagano dodavati preostalu trećinu mleka i suve sastojke da se dobije malo gušće testo.

7. Margarinom dobro premazati pleh za tortu sa kopčom, pa ga obrašnaviti. U njega sipati masu za kolač. Peći na 180 stepeni oko 40 minuta. Nakon pečenja, ostaviti kolač da se hladi u plehu oko 10 minuta, a onda ga izvaditi iz pleha i ostaviti da se potpuno ohladi.

8. Neutralnu pavlaku sipati u šerpu odgovarajuće veličine i kuvati na umerenoj vatri dok ne provri. Dodati med i so, pa ostaviti da prokuva. Skloniti sa vatre i dodati usitnjenu čokoladu. Ostaviti tako da stoji 5 minuta. Nakon toga promešati, tako da se dobije glatka sjajna tekstura.

9. Napraviti šlag. U ohlađeni krem od jaja dodati šlag i laganim pokretima ga umešatišpatulom. Ostaviti sa strane.

10. Ohlađen kolač iseći na pola po horizontali. Po potrebi nožem izravnati i površinu kolača. Donju koru premazati džemom od kajsija, pa preklo naneti krem i lagano pritisnuti gornjom korom.

11. Preliti pripremljenom glazurom od čokolade.