

Daća (Teksaški ravni kolač i Pogrebni krompiri)

Teksaški ravni kolač

Patišpanj

230 g margarina
2,3 dl vode
4 kašike kakaa
300 g šećera
180 g brašna
 $\frac{1}{2}$ kašičice soli
1 kašičica sode bikarbone
2 jaja
60 g kisele pavlake
1 kesica vanilin šećera

Preliv

125 g margarina
4 kašike kakaa
1 dl mleka
450 g šećera u prahu
150 g krispi muslija sa medom
1 kesica karamel šećera
2 kašike džema od kajsija
150 g krupno sečenih oraha
list nane za dekoraciju

Pogrebni krompiri

1 kg krompira
300 g šampinjona
2 dl pavlake za kuvanje
1 kašičica slatke začinske paprike
200 g rendanog čedar sira
200 g kisele pavlake
1 glavica crnog luka
1 kašika suvog začina
 $\frac{1}{2}$ kašičice bibera
4 kašike ulja
2 šolje usitnjenog kornfleksa
30 g otopljenog margarina

Način pripreme

1. **Teksaški ravni kolač:** U šerpu odgovarajuće veličine staviti vodu, margarin

i kakao. Kada provri, skinuti sa vatre i uz mešanje dodavati brašno pomešano sa sodom bikarbonom. U posudu za mešanje sipati jaja, kiselu pavlaku, šećer, vanilin šećer i promešati. Dodati masu iz šerpe i sve sjediniti. Presuti na pleh prethodno obložen papirom za pečenje. Peći 20 minuta u rerni zagrejanom na 180 stepeni.

U šerpu odgovarajuće veličine staviti margarin, kakao i mleko i kuvati dok ne provri. Skloniti sa vatre i dodati prah šećer, vanilin šećer i orahe. Mešati dok se sve ne sjedini. Kolač čim izađe iz rerne premazati džemom od kajsija, a zatim ga naliti prelivom i posuti seckanim orasima. Ostaviti da se hladi.

3. Pogrebni krompiri: Kuvati krompire u ljusci 30 minuta. Dok se krompiri kuvaju šampinjone iseći na listiće i propržiti na zagrejanom ulju dok ne puste višak vode, a onda dodati suvi začini, začinsku papriku i pavlaku za kuvanje. Kada provri krčkati još nekoliko minuta.

4. Ohladiti, oljuštiti i izrendati krompir u posudu za mešanje, dodati sos od pečuraka, kiselu pavlaku, rendani sir i sitno seckani luk. Sve dobro promešati pa presuti u pleh i prekriti izmrvljenim kornfleksom prethodno pomešanim sa istopljenim margarinom. Peći 30 minuta u rerni zagrejanom na 180 stepeni. Služiti toplo.