

# 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.