

Kolač Hiljadu listova

Za 6 osoba

500 g lisnatog testa

Fil

5 žumanaca

100 g šećera

3,5 dl mleka

30 g mlečnog margarina

1 kesica vanilin šećera

2 kašike brašna

prstohvat soli

Dekoracija

šećer u prahu

čokoladne mrvice

Način pripreme

1. Fil: u odgovarajuću posudu sipati oko 1 dl od pripremljenog mleka, brašno i prstohvat soli. Dodati 3 kašike od pripremljenog šećera i žumanca, mešati mikserom dok se svi sastojci dobro ne povežu.
2. U šerpu odgovarajuće veličine sipati ostatak mleka i šećera, margarin i vanilin šećer i uz povremeno mešanje ostaviti da provri.
3. U posudu sa žumancima uz neprestano mešanje lagano dodati $\frac{1}{4}$ proključalog mleka, kada se sastojci dobro sjedine dodati ih odmah nazad u šerpu sa vrućim mlekom. Uz stalno mešanje i na umerenoj vatri dovesti fil do ključanja i odgovarajuće gustine. Prekriti folijom i dobro ohladiti fil.
4. Kada se fil potpuno ohladi razvući prethodno odmrznuto lisnato testo oklagijom na debljinu od nekoliko milimetara.
5. Iseći ga na pravougaonike dimenzija 3x5 cm i poredjati na pleh koji se prethodno obloži papirom za pečenje. Svaki pravougaonik izbockati viljuškom i poprskati sa malo vode.
6. Peći na 200 stepeni nekoliko minuta, odnosno dok ne dobiju zlatno žutu boju, ohladiti.
7. Kolač se sastoji od tri sloja testa i dva sloja fila. Ređati prvo sloj testa, fil, drugi sloj testa, drugi sloj fila i na kraju završiti trećim slojem testa. Ukrasiti šećerom u prahu i čokoladnim mrvicama.