

Kolač iz Arnee

Testo

250 g margarina
1 šolja šećera
6 jaja
1,5 šolja prezli
2 šolje oraha
1 kašika cimeta

Špinovani šećer

3 šolje šećera
1 čaša vode

Žuti fil

500 ml mleka
4 žumanca
150 g šećera
50 g gustina
1 štapić bourbon vanile
125 g margarina

Za serviranje

100 g čokolade

Način pripreme

Unapred pripremiti žuti fil i ušpinovati šećer kako bi se ohladili za serviranje.

Žuti fil: u malo mleka razmutiti gustin i žumanca. U šerpi ugrejati preostalo mleko i šećer, pa dodati razmućen gustin i žumanca. Konstantno mešati dok se masa ne zgusne. Kada se zgusne, prebaciti u posudu i prekriti providnom folijom kako se ne bi uhvatila korica. Kada se potpuno ohladi, pred serviranje dodati mahune iz štapića bourbon vanile i margarin sobne temperature. Umutiti mikserom i prebaciti u dresing džak.

Špinovan šećer: U šerpu sipati vodu i šećer, ostaviti da proključa. Kad proključa skloniti sa vatre i ostaviti da se ohladi.

Testo: U veću posudu razbiti jaja, dodati margarin sobne temperature i šećer, umutiti mikserom. Dodati prezle i nastaviti sa mućenjem. Kada se sjedini dodati iseckane orahe i ručno promešati. Izliti masu u okruglu pleh, poravnati i posuti cimetom. Peći u zagrejanoj rerni na 180°C 40 minuta. Kad se kolač izvadi iz rerne, dok je vruć, preliti špinovanim šećerom i ostaviti da upije i da se malo ohladi. Servirati parče kolača, dodati žuti krem iz dresing džaka i ukrasiti čokoladom prethodno istopljenoj u mikrotalasnoj.