

# Pametni kolač



Autorica: Monika Topolko

Za kolač veličine 22x22 cm

Vrijeme pripreme: 30min

Vrijeme kuhanja/pečenja: 1h

Ukupno vrijeme: 1h 30min

Težina pripreme: Jednostavno

Kategorija: Torte & kolači

Kod pripreme ovog kolača najvažnije je da svi sastojci budu sobne temperature. Mlijeko ne smije biti pretoplo jer će inače skuhati žumanjke. U ovom receptu sam upotrijebila domaća jaja koja su nešto manja od kupovnih. Ako koristite velika jaja (L), upotrijebite 500 ml mlijeka. Ako nemate mahunu vanilije pri ruci, umjesto nje upotrijebit ekstrakt vanilije. Također je jako važno da snijeg od bjelanjaka nježno i postepeno umiješate u smjesu. Smjesa će biti jako rijetka, ali nemojte paničariti. To tako treba biti. Kolač je pečen kada se u sredini još uvijek lagano tresu poput želea. Kolač mora provesti barem 2 sata u hladnjaku prije rezanja i posluživanja. Najbolji je isti ili idući dan. Nakon toga postaje gumenast.

## Sastojci

480ml mlijeka

1 mahuna vanilije

4 srednja jaja

130g šećera u prahu

1 žlica vode

125g maslaca, otopljenog i ohlađenog

115g glatkog brašna

prstohvat soli

nekoliko kapi limunovog soka

## Postupak

Pećnicu ugrijte na 165°C. Namastite četvrtasti kalup za kolač veličine 22x22 cm.

Mlijeko ulijte u lonac. Prepolovite mahunu vanilije, ostružite sjemenke pa ih zajedno s mahunom dodajte mlijeku. Lonac stavite na vatru i kuhajte dok mlijeko gotovo ne proključa. Maknite s vatre i ostavite da se ohladi. Mlijeko mora biti mlako.

Razdvojite žumanjke od bjelanjaka. Žumanjke tucite sa šećerom i vodom dok ne postanu pjenasti. Dodajte otopljeni maslac i kratko miksajte. Pomiješajte brašno i sol pa ga pjenjačom umiješajte u smjesu jaja i šećera. Mlijeko procijedite i dodajte ga smjesi jaja te umiješajte pjenjačom. Bjelanjcima dodajte limunov sok i tucite ih mikserom dok se ne pretvore u čvrst snijeg. Potom ih u tri navrata vrlo nježno umiješajte u smjesu jaja, šećera i brašna. Smjesa će biti jako tekuća.

Smjesu ulijte u pripremljeni kalup i pecite 55-60 minuta. Ako kolač prebrzo počne dobivati boju, prekrijte ga komadom papira za pečenje. Kolač je pečen kada se u sredini još uvijek lagano tresu poput želea. Kolač ohladite na sobnu temperaturu, a potom ga stavite u hladnjak na 2 sata prije posluživanja. Narežite na kocke i pospite šećerom u prahu.