

Venecijanski talasi

Zanimljiv i zavodljiv kolac



1 Kore

2

3

4

5

6

7

8

9 Mikserom mutimo 250 g putera i 250 g secera i dodajemo jedno po jedno, 6 jaja. Produzimo da mesamo varjacom i dodamo brasno i prasak za pecivo.

10

Sastojci:

putera 2 x 250g
secera 250 g + 100 g
jaja 6
brasna 350 g
prasak za pecivo 1
kaka 2 kasike
visanja iz kompota 300 g
mleka 500 ml
od vanile 1 puding
limun 1
cokolade za kvanje 100 g
mlecne cokolade 100 g

11

12

13

14

Kada se sastojci sjedine, deo testa nanese u nautjenu cetvrtastu vatrostralnu posudu (ili manji pleh). U preostalo testo dodamo kako, promesamo i nanese u posudu preko zutog testa.

15

16

17

18

19

peko testa rasporedimo visnje iz kompota i pecemo na 20 minuta na 180 stepeni.

20

21

22

23

24

25

26

27

28^{em}

29

30

31

32

33

34

35

36 U serpu na sporetu sipamo veci deo pripremljenog
mleka, dodamo 100 g secera i promesamo.

37

38

39

40

41 Neprekidno mesajuci, u provrelo mleko sipamo razmuceni puding. Ostavimo puding da se ohladi.

42

43

44

45

46 U sud sa puterom dodamo sitno izrendanu limunovu koru i sok od limuna i mutimo mikserom dok puter ne postane penast.

47

48

49

50

51 Dodamo ohladjen puding i mutimo mikserom dok se fil ne sjedini. Fil nanesimo na ispeceni kolac u

52

53

54

55

56 Na fil nanesimo ohladjenu rastopljenu cokoladu.
Nozem isaramo cokoladni preliv u formu talasa.

Napomena:

Najbolje je prvo napraviti fil, dok se puding hladi,
mozete napraviti i ispeci kore.