

Venecijanski talasi

Zanimljiv i zavodljiv kolac



1 Kore

Sastojci:

putera 2 x 250g

secera 250 g + 100 g

jaja 6

brasna 350 g

prasak za pecivo 1

kakaa 2 kasike

visanja iz komposta 300 g

mleka 500 ml

od vanile 1 puding

limun 1

cokolade za kuvanje 100 g

mlecne cokolade 100 g

2

3

4

5

6

7

8

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

10

14 Kada se sastojci sjedine, deo testa nanesemo u nauljenu cetvrtastu vatrostalnu posudu (ili manji pleh). U preostalo testo dodamo kako, promesamo i nanesemo u posudu preko zutog testa.

19 Še ko testa rasporedimo visnje iz kompota i pecemo na 20 minuta na 180 stepeni.

38

39

40

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

42

43

44

45

46 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 Podamo ohladjen puding i mutimo mikserom dok se fil ne sjedini. Fil nanesemo na ispeceni kolac u

52

53

54

55

56 Na fil nanesemo ohladjenu rastopljenu cokoladu.

Nozem isaramo cokoladni preliv u formu talasa.

Napomena:

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