



Свекрвин колач

Традиционален трислоен колач со полнење од крем од ванила, наречен Свекрвин колач. Претпоставуваме дека името го добил по тоа што свекрвите секогаш најдобро знаат како се прават вкусни домашни десерти.



Состојки:

За ТЕМНО ТЕСТО ќе ви треба:

- 600 грама брашно
- 200 грама маргарин
- 200 мл. млеко
- 350 грама шеќер
- 1 прашок за печиво
- 2 супени лажици какао

За СВЕТЛО ТЕСТО ќе ви треба:

- 5 јајца
- 5 супени лажици шеќер
- 5 супени лажици брашно
- 1 прашок за печиво

За ФИЛ ќе ви треба:

- 1 литар млеко
- 3 кесички (120-150 грама) пудинг од ванила
- 14 супени лажици шеќер
- 250 грама маргарин
- 200 грама шеќер во прав
- сок од еден лимон

За ГЛАЗУРА ќе ви треба:

- 150 грама чоколадо за готвење
- 5 супени лажици масло

Чекор 1

Започнуваме со подготовка на кафеавото тесто. Измешајте ги брашното, маргаринот, млекото, шеќерот, какаото и прашокот за печиво, па измесете рамномерно тесто. Поделете го на 2 дела, ќе ви бидат потребни за 2 еднакви кори.

Расукајте парче од тестото и натапкајте го во плитка тава за печење во рерна, а може да го печете и на превртена тава. Печете ја секоја кора по 7-8 минути на 200 степени.

Внимавајте, ова е бисквитно тесто и ако го препечете ќе биде тврдо и ронливо.

Чекор 2

За подготовка на светлата пандишпан кора најпрво изматете ги јајцата, шеќерот, па додајте го брашното и прашокот за печиво.

Печете во истата тава, 8 минути на 200 степени, или додека чепкалката да излезе чиста.



Чекор 3

Додека се ладат корите, подгответе го филот. Сварете го пудингот во топлото млеко, заедно со шеќерот и оставете го да се излади. Изматете го маргаринот со шеќерот во прав.

Потоа додајте го изладениот пудинг и матете ги заедно, а на крај и сокот од лимон и $\text{c}\grave{\text{e}}\text{g}\text{r}\text{a}\text{v}\text{e}$; добро изматете за да добиете мазен крем.

Чекор 4

Подгответе ја чоколадната глазура така што на тивок оган ќе го стопите чоколадото заедно со маслото. Маслото и дава еластичност и сјај на глазурата.

Чекор 5

Време е да ги споиме сите елементи. Прво ставете една од корите со какао, па премачкајте ја со фил, над неа ставете го жолтиот пандишпан и повторно филот. На крај ставете ја и втората кора со какао и премачкајте со тенок слој од преостанатиот фил.

Најгоре рамномерно премачкајте ја глазурата и декорирајте со чоколадни трошки.

Чекор 6

Оставете го колачот неколку часа да се спојат елементите, а уште подобро е да го сервираате наредниот ден. Сервирајте го колачот на чинија и украсете со чоколадни трошки или шеќерна декорација по желба.

Совет

Ако се двоумите што да подготвите за вашата следна семејна прослава, овој колач е вистинскиот избор.

Може да го подготвите неколку дена претходно, бидејќи така дури и му се подобрува вкусот. И, се разбира, очекувајте само пофалби од свекрвата!

Користени производи:



Сет тави за пица



Садови за матење



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk