

Kolač od Karamela i Oraha Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 15 minuta

Vrijeme pečenja : 50 minuta

Spremno za 65 minuta

Razina: Početnik

Sastojci:

Tijesto:

- Šećer 175g
- Maslac 95g
- Glatko brašno 100g
- Prašak za pecivo 6g
- Začini za medenjake 2g
- Jaja 110g
- Orasi, mljeveni 100g

Glazura:

- Šećer u prahu 50g
- Mlijeko 10g

Karamelizirani orasi:

- Orasi 100g
- Šećer 100g

Upute

1. Premažite kalup veličine 15cmx8cm rastopljenim maslacem i onda ga obložite masnim papirom.
2. Da biste napravili karamel, stavite šećer i malo vode u lonac. Temeljito promiješajte i poklopite. Kada smjesa prokuha, uklonite poklopac i nastavite kuhati dok sirup ne dobije lijepu jantarnu boju. Tada uklonite lonac s vatre. Ulijte karamel u pleh obložen masnim papirom i ostavite sve da se posve ohladi.
3. Izlomite očvršli karamel u manje komade i stavite ih u sjeckalicu. Miksajte dok karamel ne bude fino samljeven.
4. Onda dodajte omekšani maslac, jaja, začine za medenjake, brašno, prašak za pecivo, i mljevene orahe. Blendajte dok ne dobijem glatko tijesto. Stavite tijesto u dresir vrećicu bez nastavka i istisnite ga u pripremljeni kalup. Zagladite površinu špatulom.
5. Umočite mali nož u otopljeni maslac i uzdužno zarezite sredinu kolača, tako da kada naraste ne popuca nasumice.
6. Pecite ga na 160°C, oko 50 minuta i izvadite na mrežastu podlogu da se posve ohladi.
7. Da biste napravili šećernu glazuru stavite šećer u prahu u zdjelu. Dodajte mlijeko i miješajte pjenjačom dok se smjesa ne ujednači.
8. Da biste napravili karamelizirane orahe, stavite šećer, vodu i orahe u lonac. Kuhajte mješavinu, uz stalno miješanje, dok se šećer posve ne rastopi. Kada sve voda ispari, šećer će se karamelizirati, ali miješanje će ga natjerati da se rekristalizira, što je točno ono što želimo postići. Orasi su gotovi pa maknite lonac s vatre. Odmah ih prebacite na masni papir, razdvojite i ostavite da se ohlade.
9. Stavite glazuru u dresir vrećicu bez nastavka i ukrasite kolač glazurom. Pospite ušećerene orahe po njemu.
10. Evo ga, vaš slasni kolač od karamela i oraha je gotov! U slast!