

Šljivasti maKolačić

Neću vam lagati - ovo je jedan od onih nepretencioznih, 'slučajnih' kolačića, kad se rješavate ostataka svega i svačega. No, zbog toga nije ništa manje ukusan: meki biskvit od maka, krema od šljiva i mascarpone sira, šlag - topi se u ustima i prisiljava vas na onaj poznati 'mmmmmm' ... ?



Sastojci:

Za tijesto:

- 3 dl mekog punozrnatog pšeničnog brašna
- razom puna žličica sode bikarbone
- 100 g mljevenog plavog maka
- prstohvat soli
- 2 jaja
- 3-4 žlice nerafiniranog šećera
- 0,75 dl ulja (ovdje sezamovog)
- 200 g kiselog vrhnja (12% m.m.)
- 1/2 neprskanog limuna (korica i sok)

Za kremu:

- 20-25 kom. šljiva
- 1 žlica limunovog soka
- 1-2 žlice ruma
- 2-3 žlice nerafiniranog šećera
- 250 g mascarpone sira

Za doradu:

- 0,25 l vrhnja za šlag

Priprema:

1. Prosijte brašno sa sodom bikarbonom te ga izmiješajte s makom, limunovom koricom i malo soli.
2. Izmiješajte jaja sa šećerom pa umiješajte ulje, kiselo vrhnje i limunov sok. Uz miješanje dodajte smjesu suhih sastojaka.
3. Dno kalupa (ovdje okrugli kalup promjera 26 cm) obložite pek papirom. Tijesto ravnomjerno rasporedite u kalup i poravnajte ga. Pecite ga cca 25 min u prethodno zagrijanoj pećnici na 160° C (ventilatorsko pečenje). Vrijeme i način pečenja prilagodite svojoj pećnici. Pečeno tijesto ohladite na rešetki.
4. Očistite i nasjeckajte šljive. Upotrijebila sam 20ak srednje velikih šljiva - očišćenih i nasjeckanih na 1/8 ih je bilo cca 7 dl.
5. Šljive izmiješajte s limunovim sokom i rumom te, uz povremeno miješanje, prokuhajte na srednjoj vatri (cca 30 min) dok ne dobijete gust pekmez. Pred kraj zasladite po ukusu i češće miješajte da vam ne zagori. Pekmez malo prohladite i izmiksajte štapnim mikserom. Dobro ohladite.
6. Za kremu odvojite 1, 5 dl pekmeza. Izmiksajte ga s mascarpone sirom te premažite preko ohlađenog tijesta. Stavite u hladnjak.
7. Istucite slatko vrhnje u šlag pa premažite preko kreme. Dobro ohladite (3-4 h).

Napomene:Poslužite ukrašeno po želji (komadićima šljiva, pekmezom...). Pekmeza sam dobila točno 1,5 dl pa nije zgorega da očistite malo više šljiva (zasladite ih i aromatizirate primjereno količini). A ako ste vrijedna domaćica koja već ima pekmez od šljiva, slobodno ga iskoristite: ako nije baš jako gust, prokuhajte ga da se zgusne te po potrebi aromatizirajte i izmiksajte. Kako sam prebrzo išla rezati kolač (nakon cca sat vremena), krema mi se još nije stisnula do kraja, ali ako ostavite da se bolje prohladi, bit će čvršća. Nestrpljiviji mogu u kremu umiksati i pola žličice instant želatine (meni je draže bez). Recept je napisan 22.08.2010.