

## Magični kola?

Na Facebook stranici bloga pitala sam vas koja slastica je vaša bolna točka i voljeli bi vidjeti mene da isprobam. Većina vas napisala je Mađarica, i tu ste me ulovili nespremnu, jer i ja sama se bojim Mađarice. Moja draga kolegica Nikolina sa bloga [The Slice of Life](#) ima savršen recept za mađaricu te vas sve rado preusmjerujem na njezin blog što se toga tiče. Kad skupim hrabrosti, možda tamo oko Božića, i ja krećem u akciju :)

Zato sam se potrudila isprobati drugi predloženi recept, po preporuci Anite Mišak, a radi se o Magic cake ili mađičnom kolaču koji od jedne smjese sam sebi napravi podlogu, kremastu sredinu i koru :)

U traženju recepta uputila sam se na YouTubeu i kod mojih najdražih foodija [SortedFood](#) našla i video i recept. Prilagodila sam ga veličini za kalup 20 cm pa pogledajte kako je ispalo u nastavku :)



## Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---

Za kalup 20 cm:

2 jaja

1 žličica limunovog soka

75 g šećera

55 g maslaca

60 g brašna

240 ml mlijeka

sjemenke pola mahune vanilije ili mljevene vanilije (koristiti šećer i ekstrakt)

korica jednog limuna ili naranče

## Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>



Bjelanjke odvojiti od žutanjka i sa žličicom soka od limuna izmiksati u vrsti snijeg. Žutanjke pomiješati sa šećerom i vanilijom te ručno izmiksati.

U tu smjesu dodati rastopljeni maslac i koricu limuna te povezati. Nizmjence dodavati brašno i

mlijeko te povezati .

Pećnicu zagrijati na 160 stupnjeva.



Na gornjoj slici možete vidjeti kako smjesa izgleda kad spojite bjelanjke i smjesu od žutanjka. Pomiješajte lagano špatulom. Izgledati će jako tekuće ali ne brinite se, bit će savršeno.

Bilo bi najidealnije kad bi pekli u vatrostalnoj posudi koju ste lagano premazali maslacem. Ja sam koristila metalni četvrtati kalup koji sam nabavila kod Cukermanija te sam ga premazala maslacem i obložila papirom za pečenje da ga kasnije lakše izvadim.

Peći na 160 stupnjeva u mojem slučaju 20 minuta, ako radite duplu porciju u većem kalupu trebat će vjerojatno cca 50 minuta pečenja.

Pečeno je kad gornji dio porumeni, ali sredina je još uvijek u pokretu ali ne teče. Treba biti vrlo

na dodir. Ohladiti kompletno i rezati na kocke.



Odlu?ila sam se za mali dodatak pa sam na cca 50 g karameliziranog še?ere bacila par komada narezane nektarine da se malo zapeku i poslužila sa hladnim kola?em :)

**Just Cake The Cupcake**

Life is uncertain, eat dessert first!  
<http://www.justcakegirl.com>

---



## Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---



Nisam prva blogerica koja je ovo isprobala pa istu verziju možete naći i kod [Cutie and Pie](#) te u čokoladnoj verziji kod [M's Bakery](#) :)

Ukoliko se odlučite isprobati te dijelite vaše slike na Facebooku i Instagramu koristeći tag [#justcakegirl](#) i [#justcakegirlmagic](#) :)