

Non plus ultra



Za cca. 40 **non plus ultra kolačića**

- 280 g oštrog brašna
- 250 g maslaca
- 3 žumanjka
- 50 g šećera
- 1 vanil šećer



Sastojci za beze kapice

- 3 bjelanjka
- 200 g šećera u prahu

Za nadjev: 150g marmelade od marelica



Odvojite žumanjke od bjelanjaka
(bjelanjke ostavite po strani za **bez** **kapice**).

Maslac ostavite da na toplome skroz
omekani te ga dodajte u prosijano oštro
brašno te zajedno sa žumanjcima, vanil
i običnim šećerom umjesite u glatko
tijesto.

Umješeno tijesto formirajte u kuglu,
zamotajte u plastičnu foliju i ostavite u
hladnjaku pola sata da "odahne".

Tijesto za non plus ultra kolačiće
ponovno premjesite te na pobrašnjenoj
plohi ravnomjerno razvaljavajte na
debljinu od pola centimetra.

Čašicu promjera 3-5 cm pobrašniti te
sa njome iz tijesta izrežite kolutiće.

Kolutiće posložite na pleh za pečenje
na čije dno ste stavili papir za pečenje.
Ugrijte pečnicu na 180°C.



Dok se pečnica grie iz 3 bjelanjka istucite snjeg.

Kada se bjelanjci počnu pretvarati u snjeg počnite postepeno dodavati
šećer u prahu. Bitno je da šećer u prahu dodajte stvarano postepeno.
Radite sve u dovoljno velikoj posudi tako da bjelanjke možete dobro
istući.

Dobivena krema je gustoće jogurta i zovemo je još **bez** **krema**. Beze
kremu UVIJEK stavite u hladnjak kada je ne koristite. Čak i između
pečenja dva pleha sa tjestom!

Kremu punite u špricu ili vrećicu za kreme.

Na svaki kolutić tijesta špricnite beze kreme toliko da ostane sa svake strane 3-4 milimetra slobodno.

Non plus ultra kolač pecite u ugrijanoj pečnici na 180°C 15-20 minuta. Kolutići su pečeni kada dobiju svjetlo žutu boju. Izvadite iz pečnice i ohladite. Na sljedeću rundu **kolačića** stavite beze kremu tik pred pečenje jer će se inače slijati sa tjestova i nećete dobiti lijepu **bezu kapicu**. Uvijek nakon korištenja beze kremu vratite u hladnjak.

Ako je **marmelada od marelica** jako gusta umutite je sa 2 VŽ mlake vode. Namažite jedan **non plus ultra kolačić** i sa drugim ga poklopite tako da dobijete lijepu kuglicu.

Prije konzumacije stavite **non plus ultra kolač** par sati da se ohladi.

