

Bebina flašica

Poklon čestitka

1 kolač



Komplikovano



Vreme pripreme 40 Min.



1 Pripremiti:

Za biskvitno testo otopite maslac u maloj posudi i ostavite da se prohladi. Podmažite kalup za srneća leđa i pospite brašnom (30 x 11 cm). Zagrejte rernu.

2 Biskvitno testo:

Mikserom (nastavci za mućenje) penasto umutite jaja, muteći najvećom brzinom oko 1 minut. Postepeno dodajte šećer pomešan sa vanilin šećerom i aromu u roku od 1 minuta, pa smesu mutite još 2 minuta. Brašno pomešajte sa gustinom i praškom za pecivo, prosejite i sjedinite sa smesom muteći kratko najmanjom brzinom. Kratko muteći dodajte rendanu čokoladu i ohlađeni maslac. Pecite odmah.

Temperatura rerne otprilike 180 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 160 °C

Nivo rerne: srednja

Molimo Vas da imate u vidu uputstvo za upotrebu Vaše rerne. Pecivo ostavite još 10 minuta da odstoji u kalupu, tek onda ga istresite na papirom za pečenje obloženu rešetku za kolače i ostavite da se potpuno ohladi. Presecite koru jednom vodoravno. Obe kore sada oblikujte nožem, tako da dobijete prepoznatljivi oblik flašice.

Sastojci:

Kalup srneća leđa (30 x 11 cm):

malo masnoće
pšenično brašno

Biskvitno testo:

30 g maslaca
3 jaja
125 g šećera
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
0,5 bočica/e Dr. Oetker Arome ruma
100 g pšeničnog brašna
15 g Dr. Oetker Gustin
2 ravne kašičice Dr. Oetker Praška za pecivo
50 g čokolade za kuvanje rendane

Fil od oraha:

100 g nugata (ili krem tabla)
50 g oraha

Fil od pavlake:

200 g slatke pavlake za kuvanje
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
2 lista/listova Dr. Oetker Želatina u listu beli gold
50 g rendane čokolade za kuvanje

Dodatno:

100 g čokolade za kuvanje
75 g slatke pavlake
50 g bele čokolade

Fil od oraha:

Otopite nugat u maloj šerpi, orahe iseckajte i dodajte u otopljenu smesu. Još vruću smesu nanesite na donju koru, ostavite da se ohladi.

3 Fil od pavlake:

Umutite slatku pavlaku sa vanilin šećerom. Želatin potopite prema uputstvu sa ambalaže i otopite. Prvo pomešajte 4 kašike umućene pavlake sa mlakim želatinom. Kada smesa počne da se želira, sjedinite sa preostalom pavlakom. Ostavite 3 kašike pavlake po strani za premazivanje. U preostalu pavlaku dodajte rendanu čokoladu i ravnomerno rasporedite fil od pavlake preko fila od oraha. Preklopite gornjom korom. „Cuclu" premažite pavlakom ostavljenom po strani. Čokoladu za kuvanje grubo usitnite. Kratko prokuvajte pavlaku u šerpi, dodajte čokoladu i otopite je u njoj, neprestano mešajući. Ostavite smesu da se malo prohladi, potom premažite celu tortu, osim „cucle". Belu čokoladu grubo usitnite, otopite je na pari, ostavite da se malo prohladi, sipajte je u kesicu za zamrzivač, isecite mali ćošak i time ukasite tortu. Možete npr. da ispišete bebino ime.