

# Borovnica šnite

Za četvrtasti kalup 25 x 11 cm

1 kolač



Zahteva određeno umeće



Vreme pripreme 40 Min.



## Sastojci:

### Četvrtasti kalup (25 x 11 cm):

malo masnoće  
papir za pečenje

### Biskvitno testo:

3 jaja  
2 kašika/e vrele vode  
100 g šećera  
rendana kora limuna (1/2 limuna)  
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera  
75 g pšeničnog brašna  
25 g Dr. Oetker Gustin  
Dr. Oetker Praška za pecivo

### Voćni nadev:

250 g borovnica  
2 kašika/e voćnog likera bistrog  
25 g šećera  
rendana kora limuna (1/2 limuna)  
25 g Dr. Oetker Gustin  
3 kašika/e vode

### Fil:

500 g slatke pavlake za kuvanje  
2 kesice Dr. Oetker Vanilin šećera  
2 kesice Dr. Oetker Kremfixa

### Dodatno:

250 g borovnica

## 1 Priprema:

Zagrejte rernu. Dobro podmažite četvrtasti kalup (25 x 11 cm) i obložite ga papirom za pečenje.

## 2 Biskvitno testo:

Mikserom (nastavci za mućenje) penasto umutite jaja sa vrelom vodom, muteći najvećom brzinom oko 1 minut. Postepeno dodajte šećer pomešan rendanom korom limuna 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. Sipajte testo u kalup i poravnajte. Pecite na rešetki na sredini rerne.

**Temperatura rerne otprilike 160 °C**

**Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 140 °C**

**Nivo rerne: srednja**

Molimo Vas da imate u vidu uputstvo za upotrebu Vaše rerne. Pecivo nakon pečenja istresite na papirom za pečenje obloženu rešetku za kolače i ostavite da se potpuno ohladi. Odstranite papir sa kojom se kolač pekao i presecite biskvit 2 puta vodoravno.

**3 Voćni nadev:**

Proberite borovnice, operite i dobro ocedite. Borovnice grubo ispasirajte (u smesi treba da ostanu komadići), dodajte liker, šećer i rendanu koru limuna. Stavite sve da se kuva u maloj šerpi. Pomešajte gustin sa vodom, dodajte u kipuću smesu i još jednom kratko prokuvajte. Položite donju koru na tacnu, premažite polovinom voćne smese, a ostatak voćne smese nanosite na srednju koru.

**4 Fil:**

Umutite slatku pavlaku sa vanilin šećerom i Kremfixom. Nanesite oko 1/3 pavlake preko voćne smese na donjoj kori, prekrijte srednjom korom i premažite je takođe 1/3 pavlake. Stavite gornju koru, blago pritisnite i premažite ceo kolač preostalom pavlakom. Stavite tortu da odstoji na hladnom mestu oko 2-3 sata i pre serviranja ukasite borovnicama.