

Brioš čudovišta

Za male žurke

1 kolač



Zahteva određeno umeće

● Vreme pripreme 60 Min.



1 Priprema:

Prosejite brašno u posudu za mešenje i dobro pomešajte sa kvascem. Preostale sastojke dodajte redom i mutite mikserom (nastavica za mešenje) oko 5 minuta, tako da dobijete glatko testo. Pokrijte testo i ostavite da stoji na toplom mestu dok se ne udvostruči. Premesite testo i i formirajte rolnu debljine 5 cm, isecite na 15- 20 jednakih delova. Delove testa formirati u loptice i stavite na tepsiju obloženu papirom za pečenje u dovoljnim razmacima. Ostavite da stoje na toplom mestu sve dok kugle ne narastu za trećinu. Tepsiju staviti na donju polovinu prethodno zagrejane pećnice.

Temperatura rerne otprilike 190 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 170 °C

Nivo rerne: donja

Molimo Vas da imate u vidu uputstvo za upotrebu Vaše rerne. Kolačiće ostavite da se ohlade i presecite ih na pola.

Sastojci:

Tepsija (40 x 30 cm):

papir za pečenje

Kvasno testo:

450 g mekog brašna

1 kesica Dr. Oetker Suvi pekarski kvasac

100 g maslaca omekšalog

80 g šećera u prahu

1 prstohvat soli

1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera

0.5 rendane kore limuna

4 žumanca

250 ml mleka mlakog

Krem:

1 žumance

2 kašika/e šećera u prahu

3 kašika/e sira Mascarpone

3 lista/listova Dr. Oetker Želatina u listu beli gold

ruma

250 ml slatke pavlake

Nadev i ukrašavanje:

marmelade od malina (pasirane)

- ② Za krem umutite na pari žumanca sa šećerom u prahu, sklonite sa vatre i mutite dok se smesa ne ohladi i postane kremasta. Dodajte Mascarpone. Želatin pripremiti prema upustu sa kesice i otopite zagrevajući sa rumom. Umutite pavlaku (pažnja: 3 kašike ostaviti sa strane za oči), kada krem od jaja počne da se želira, dobro mešajući sjedinite. Krem staviti u špic za ukrašavanje sa glatkim nastavkom. Na polovine kolačića našpricajte fil kao male špiceve, koso ih sastavite, a zatim ostaviti da stoje na hladom mestu. Marmeladu staviti u papirnati fišek, odsecite mali vrh i našpricajte između fila. Pavlaku, koju ste ostavili sa strane staviti u papirnati fišek, našpricajte tufne za oči, a zenice nacrtajte marmeladom.