

Čupavi kolač sa kruškama

Osvežavajući kolač sa kruškama

1 kolač



Komplikovano

● Vreme pripreme 60 Min.



Sastojci:

Testo sa kakaom:

300 g integralnog brašna
20 g Dr. Oetker Kakao
1 kašičica Dr. Oetker Praška za pecivo
150 g šećera u prahu
1 kesica Dr. Oetker Burbon vanila aromatizovani šećer
rendana kora pomorandže
1 prstohvat soli
150 g margarina hladnog
1 jaje
2 kašika/e mleka

Za posipanje:

2 kašičice integralnih hlebnih mrvica

Voćni nadev:

470 g polutki krušaka iz kompota (ocedenih)

Punjenje od sira:

200 g mekog margarina
180 g šećera u prahu
1 kesica Dr. Oetker Burbon vanila aromatizovani šećer
rendana kora pomorandže
3 jaja
1 kesica Dr. Oetker Pudinga sa ukusom vanile
500 g posnog svežeg sira

1 Testo sa kakaom:

Integralno brašno pomešajte s kakao prahom i praškom za pecivo i stavite na radnu površinu. Redom dodajte ostale sastojke i rukama izmesite u testo. Omotajte folijom za čuvanje svežine i stavite oko 30 minuta na hladnom.

1/3 testa razvaljajte u krug na lagano pobrašnjennoj radnoj površini i stavite testo u kalup za torte čije je dno obloženo papirom za pečenje. Stavite kalup na rešetku u sredinu rerne i ispecite prhko testo. Električna rerna: 170°C Vreme pečenja: oko 15 Min.

2 Za posipanje:

1/3 preostalog testa oblikujte u valjak, stavite u ohlađeni kalup za torte i utisnite uz rub obruča. Dno prhkog testa pospite integralnim mrvicama i dodajte kruške iz kompota.

3 Punjenje od sira:

Maslac sa šećerom u prahu, vanilin šećerom i koricom pomorandže mikserom kremasto izmešajte. Pojedinačno umešajte jaja. Kratko umešajte puding u prahu s posnim sirom. Smesu stavite u kalup i poravnajte. Ostatak testa iscepkajte na komade i stavite na punjenje od sira. Kalup stavite na rešetku u donju polovinu prethodno zagrejane rerne. Električna rerna: 150°C Vreme pečenja: oko 60 Min.