

# Cvetna livada za decu

Kreativno i slatko

1 kolač    Zahteva određeno umeće  Vreme pripreme 40 Min.



## 1 Uputstvo:

Neka ti odrasli pomognu oko teških stvari.

## 2 Priprema:

Pripremi sve sastojke. Zagrej rernu. Podmaži dno kalupa i obloži ga papirom za pečenje. Obloži i jednu tepsiju papirom za pečenje. Za testo dobro ocedi komadiće ananasa u cediljki i usitni ih.

## 3 „Sve u jednom“ testo:

Pomešaj brašno sa gustinom i praškom za pecivo, prosej u činiju. Dodaj preostale sastojke i sve umuti mikserom (nastavci za mućenje) prvo najmanjom, a potom najvećom brzinom oko 2 minuta, tako da dobiješ glatko testo. Na kraju dodaj ananas i sipaj testo u kalup, pa ga poravnaj. Stavi da se peče na rešetki od rerne na srednjoj visini rerne.

**Temperatura rerne oko 180 °C**

**Temperatura rerne sa vrućim vazduhom oko 160 °C**

**Nivo rerne: srednja**

## Sastojci:

### Kalup sa štipaljkom (Ø 26 cm):

malo masnoće

papir za pečenje

### „Sve u jednom“ testo:

1 konzerva ananasa u komadićima

175 g pšeničnog brašna

25 g Dr. Oetker Gustin

3 ravne kašičice Dr. Oetker

Praška za pecivo

200 g mekog margarina ili maslaca

200 g šećera

1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera

1 prstohvat soli

rendana kora limuna

3 jaja

### Dodatno:

100 g džema od kajsije

### Trava od marcipana:

200 g marcipana smese

20 g šećera u prahu

prehrambena boja zelena

### Puslica cvetići:

1 belance

50 g šećera sitnog

prehrambena boja žuta

Neka ti oko toga pomognu mama ili tata. Treba imati u vidu uputstvo za upotrebu rerne. Nakon pečenja skida se obruč kalupa, a kolač treba da se istrese na papirom za pečenje obloženu rešetku. Skini dno kalupa i ostavi kolač da se ohladi. Pažljivo skini papir za pečenje. Smanji rernu.

- 4 Provuci džem od kajsije kroz sito i time premaži kolač odozgo i sa strane. Za travu od marcipana umesi marcipan sa šećerom u prahu. Dodaj onoliko zelene boje, koliko ti treba da dobiješ lepu zelenu boju trave. Stavi marcipan između dve providne folije i oklagijom razvij u obliku kruga (Ø 30 cm) i time prekrij kolač tako da ga pokriješ odozgo i sa strane. Preostali marcipan provuci kroz cediljku, odseci „kratke žbunove trave" i položi ih na kolač, ili prstima oblikuj žbuniće.

## 5 Cvetići:

Umuti belance mikserom najvećom brzinom u čvrst sneg. Mora da se vidi zarez nožem, kada nožem prođeš kroz sneg. Sada postepeno dodaj šećer i muti kratko najvećom brzinom. Polovinu smese sipaj u špric za ukrašavanje sa zvezdastim ili okruglim nastavkom i na tepsiju našpricaj cvetiće. Preostalu smesu oboji žutom bojom i ponovo špricem našpricaj žute cvetiće. Stavi ih da se peku, ali ne zatvaraj skroz vrata od rerne.

**Temperatura rerne oko 100 °C**

**Temperatura rerne sa vrućim vazduhom oko 80 °C**

Neka ti oko toga pomognu mama ili tata. Treba imati u vidu uputstvo za upotrebu rerne. Ohlađene cvetiće poslaži na travu.