

Dunavski valovi

Za nedeljno popodne

1 kolač



Zahteva određeno umeće

Vreme pripreme 40 Min.



1 Priprema:

Prethodno zagrejte rernu. Podmažite tepsiju (40 x 30 cm). Dobro ocedite višnje.

2 Testo:

Penasto umutite omekšali maslac ili margarin. Postepeno dodajte šećer, vanilin šećer, so i mutate dok ne dobijete ujednačenu smesu. Sada dodajte jaja, jedno po jedno, svako u razmaku od oko ½ minuta, mutite najvećom brzinom. Pomešajte brašno sa praškom za pecivo, prosejte i dodajte u smesu iz 2 puta, muteći srednjom brzinom. Sipajte oko 2/3 testa na tepsiju i poravnajte. Kakao prosejte, dodajte njega i mleko u preostalo testo, sjedinite i ravnomerno raspodelite preko svetlog testa. Ispred testa (ukoliko koristite tepsiju, koja je otvorena sa jedne strane) stavite višestruko savijenu alu foliju (tako da oblikujete rub). Višnje stavite na kratko na kuhinjski ubrus, potom ih raspodelite po tamnom testu i kašikom ih blago utisnite u testo. Tepsiju stavite u rernu.

Temperatura rerne oko 180 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom oko 160 °C

Nivo rerne: srednja

Sastojci:

Tepsija (40 x 30 cm):

malo masti ili margarina
alu-folija

Za testo:

700 g višanja očišćenih (sveže ili iz kompotu)
250 g omekšalog maslaca ili margarina
200 g šećera
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
1 prstohvat soli
5 jaja
375 g pšeničnog brašna
3 ravne kašičice Dr. Oetker Praška za pecivo
20 g kakao praha (neslađenog)
1 kašika mleka

Krem sa maslacem:

1 kesica Dr. Oetker Pudinga sa ukusom čokolade
100 g šećera
500 ml mleka (1/2 l)
250 g omekšalog maslaca ili margarina

Glazura:

200 g čokolade za kuvanje
2 kašika/e jestivog ulja

Molimo Vas da imate u vidu uputstvo za upotrebu Vaše rerne. Nakon pečenja ostavite testo u tepsiji da se potpuno ohladi.

3 Krem od maslaca:

Od praška za puding, 100 g šećera i mleka skuvajte puding prema uputstvu sa kesice. Ostavite puding da se ohladi (ne stavljajte ga u frižider!) i pritom povremeno promešajte. Omekšali maslac dobro umutite mikserom i dodajte ohlađeni puding, kašiku po kašiku, pritom vodite računa da i puding i maslac budu sobne temperature, jer inače krem može da užegne. Ohlađeno testo ravnomerno premažite kremom od maslaca i ostavite kolač da se hladi oko 1 sat.

4 Glazura:

Čokoladu za kuvanje grubo usitnite i zajedno sa uljem otopite na pari. Prelijte glazuru preko očvrslog krema od maslaca i ukasite pomoću viljuške (provucite viljuškom talasasto preko glazure).

Savet:

- Dunavske valove možete da ukasite i sa svežim trešnjama umočenim u otopljenu čokoladu.
- Dok se puding hladi prekrijte ga prozirnom folijom, neće se stvoriti kožica i ne morate da ga mešate.