




Jagoda tunel

Kada dođu gosti

1 kolač    Zahteva određeno umeće Vreme pripreme 40 Min.



Sastojci:

Za tepsiju (40 x 30 cm) i kalup za srneća leđa (30 cm):

malo masnoće
papir za pečenje
prozirna folija

Biskvitno testo:

4 jaja
100 g šećera
1 ravna kašičica Dr. Oetker
Praška za pecivo
1 kašika kakao praha
(neslađenog)
50 g mlevenih lešnika

Fil:

350 g jagoda
6 lista/listova Dr. Oetker Želatina
u listu beli gold
500 ml jogurta ili kefir
100 g šećera
1 rendane kore limuna
2 kašika/e vinjaka

Dodatno:

150 g jagoda
25 g mlečne čokolade

1 Priprema:

Zagrejte rernu. Podmažite tepsiju (40 x 30 cm) i obložite je papirom za pečenje. Na otvorenoj strani tepsije papir savijte tako, da oblikujete rub.

2 Biskvitno testo:

Penasto umutite jaja, muteći mikserom (nastavci za mućenje) najvećom brzinom oko 1 minut. Šećer pomešajte sa vanilin šećerom, dodajte u jaja u roku od 1 minuta i mutite smesu još 2 minuta. Pomešajte brašno sa praškom za pecivo i kakao prahom, prosejte i dodajte u smesu kratko muteći. Na kraju pažljivo dodajte mlevene lešnike. Testo sipajte u tepsiju, poravnajte i pecite na sredini rerne.

Temperatura rerne otprilike 200 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 180 °C

Nivo rerne: srednja

Molimo Vas da imate u vidu uputstvo za upotrebu Vaše rerne. Biskvit odmah posle pečenja odvojite od ivica, istresite na radnu površinu i ostavite da se ohladi sa papirom sa kojim se pekao.

U međuvremenu obložite kalup za srneća leđa providnom folijom. Iz biskvitne ploče isecite jedan pravougaonik veličine 30 x 20 cm i jedan 30 x 10 cm. Sa većom pločom obložite kalup za srneća leđa i ostavite da na dužnim stranama viri oko 1 cm preko ruba kalupa.

3 Fil:

Jagode operite i ocedite, očistite i sitno iseckajte. Želatin potopite prema uputstvu sa kesice. Jogurt ili kefir dobro pomešajte sa šećerom i rendanom korom limuna. Želatin otopite sa vinjakom prema uputstvu sa kesice. Prvo pomešajte 4 kašike jogurt smese sa želatinom, potom dodajte preostalu smesu. Dodajte seckane jagode i sipajte u kalup preko biskvitne kore. Pažljivo preklopite manjom biskvitnom korom i blago pritisnite. Stavite tunel da odstoji najmanje 1 sat u frižideru. U međuvremenu operite i očistite jagode i isecite ih na listiće. Pažljivo istresite kolač na tacnu i skinite foliju. Dekorativno poslažite listiće jagoda preko tunela. Čokoladu grubo usitnite i otopite na pari, malo je prohladite pa ukasite kolač.

Savet:

- Tunel možete da pripremite i dan ranije.
- Umesto jagoda možete da koristite i kajsije. Pritom iseckajte 2/3 kajsija iz konzerve (od neto 480 g) i sjedinite sa jogurtom (ili kefirom). Ostatak kajsija isecite na kriške i poslažite preko gotovog kolača.