

Kajsija-jabuka kolač

Pripremite dan ranije

1 kolač



Zahteva određeno umeće



Vreme pripreme 40 Min.



Sastojci:

Kalup sa štipaljkom (Ø 26cm):
malo masnoće

Fil:

200 g sušenih kajsija
500 g jabuka
50 g oljuštenog, seckanog badema
5 kašika/e voćnog likera od kajsije ili breskve

Mučeno testo:

250 g mekog margarina ili maslaca
80 g šećera u prahu
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
4 jaja
250 g pšeničnog brašna
2,5 ravne kašičice Dr. Oetker Praška za pecivo
100 g badema mleveni

Dodatno:

50 g oljuštenog, seckanog badema
šećera u prahu

1 Pripremite:

Za fil sitno iseckajte kajsije. Jabuke oljuštite, isecite na četvrtke, očistite i sitno iseckajte. Pomešajte voće sa bademom i likerom i ostavite da odstoji najmanje 30 minuta u pokrivenom sudu. Zagrejte rernu. Podmažite dno kalupa sa štipaljkom (Ø 26cm).

2 Mućeno testo:

Mikserom (nastavci za mućenje) penasto umutite mekani margarin ili maslac u činiji. Postepeno dodajte prosejani šećer u prahu i vanilin šećer i sve umutite najvećom brzinom u ujednačenu smesu. Na svakih ½ minuta dodajte po jedno jaje, muteći najvećom brzinom. Brašno pomešajte sa praškom za pecivo, prosejte i sjedinite sa smesom iz dva puta muteći kratko srednjom brzinom. Na kraju dodajte badem. Sipajte polovinu testa u kalup i povucite ga po rubu na gore. Dodajte fil u drugu polovinu testa i ispajte u kalup. Poravnajte testo i pospite seckanim bademima. Stavite kalup na rešetku u donjem delu rerne i pecite.

Temperatura rerne otprilike 180 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 160 °C

Nivo rerne: donja



Dr. Oetker d.o.o.

Molimo Vas da imate u vidu uputstvo za upotrebu Vaše rerne. Ostavite kolač da odstoji još 10 minuta u kalupu i potom ga izvadite na rešetku da se ohladi. Pre serviranja ga pospite šećerom u prahu.

Savet:

- Kolač možete slobodno da ispečete i dan ranije.



Dr. Oetker d.o.o. Vuka Karadžića 13 22310 Šimanovci, Serbia el.: +381 (0) 22 800 300