

Kolač od bundeve sa mrvicama

Prhko testo

1 kolač    Jednostavno Vreme pripreme 40 Min.



Sastojci:

Tepsija (40 x 30 cm):
malo masnoće

Nadev od bundeve:
1 kg bundeve (pripremljeno mereno)

Testo:
350 g pšeničnog brašna
4 ravne kašičice Dr. Oetker
Praška za pecivo
80 g šećera
1 jaja
50 ml jestivog ulja npr.
suncokretovo
150 ml jogurta (3,2 % masti)

Testo za mrvice:
200 g pšeničnog brašna
100 g šećera
150 g omekšalog maslaca ili
margarina
0,5 kašičice mlevenih muskatnih
oraščića

- 1 Priprema:**
Pripremite: Podmažite tepsiju (40 x 30 cm) i zagrejte rernu.
- 2 Nadev od bundeve:**
Oljuštite bundevu, odstranite koštice, odmerite 1 kg i iseckajte na sitne kockice.
- 3 Testo:**
Pomešajte brašno sa praškom za pecivo i prosejite u činiju. Dodajte preostale sastojke i mutite mikserom (nastavci za mešenja) kratko najmanjom, a potom najvećom brzinom sve dok ne dobijete glatko testo. Testo razvijte na tepsiji, rasporedite kockice bundeve preko njega.

Testo za mrvice: Prosejite brašno u činiju, dodajte preostale sastojke i mutite mikserom (nastavci za mućenje) dok ne dobijete fine mrvice. Rasporedite mrvice preko nadeva od bundeva i stavite da se peče.

Temperatura rerne otprilike 200 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 180 °C

Nivo rerne: srednja



Dr. Oetker d.o.o.

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



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