

Kolač sa breskvama

Ovaj kolač će vam se sigurno dopasti jer predstavlja savršen spoj hrskavog biskvita, sira i svežeg voća.

16 Porcija/e



Zahteva određeno umeće

● Vreme pripreme 90 Min.

- 1** Puter umutite sa šećerom u prahu i vanilnim šećerom pa dodajte žumanca i dobro sjedinite mikserom. Zatim, dodajte brašno i prašak za pecivo pa sjedinite u testo varjačom. Prstima ravnomerno utisnite testo po dnu tepsije za pečenje koju ste premazali sa malo putera i posuli sa malo brašna. Preporučena dimenzija tepsije je 30x20 cm. Pecite u rerni zagrejanj na 180 stepeni oko 20-25 minuta. Kora treba blago da porumeni. Kada se ispeče, ostavite je da se ohladi na sobnoj temperaturi.
- 2** Zatim, pripremite fil. Želatin razmutite sa hladnom vodom i ostavite da nabubri. Umutite slatku pavlaku pa dodajte burbon vanilin šećer i aromu vanile. Razmutite da se sjedini, a zatim dodajte i ostale sastojke: sitan sir, maskarpone sir i šećer u prahu. Sve sjedinite mikserom pa ravnomerno rasporedite na ohlađenu koru. Stavite u frižider makar na sat vremena pre služenja.
- 3** Breskve isecite pa pomešajte sa šećerom u prahu i vanilnim šećerom. Sve izmešajte pa ostavite da stoji 10-ak minuta da breskve puste svoje sokove. Na isečen kolač stavite breskve i dekorišite listićima nane i po želji sa nekoliko cvetića lavande. Jestiva je i daje super šmek celoj kombinaciji.

Sastojci:

Kora:

150 g putera/maslaca (sobne temperature)
140 g šećera
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
4 žumanceta
220 g brašna
0,5 kesice Dr. Oetker Praška za pecivo

Fil:

1 kesica Dr. Oetker Želatin beli mleveni
50 ml vode (hladne)
150 ml slatke pavlake
1 kesica Dr. Oetker Burbon vanila aromatizovani šećer
1 kašika Dr. Oetker Arome vanila
200 g sira (sitnog)
150 g maskarpone sira
100 g šećera u prahu

Voćni deo:

5 bresaka zrelih
100 g šećera u prahu
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera