

Kolač sa đumbirom i pomorandžama

Krem kolač sa likerom od pomorandže

1 kolač



Zahteva određeno umeće



Vreme pripreme 40 Min.



- 1 Pomešajte brašno i prašak za pecivo pa prosejte u činiju. Redom dodajte ostale sastojke, pa mikserom (metlicama) mešajte dok ne dobijete glatko testo. Ulijte ga u kalup za kolače (24 x 24 cm) koji ste prethodno pokrili masnim papirom, pa ga uz rub kalupa izvucite prema gore. Kalup gurnite u donju polovinu zagrejane rerne.

Temperatura rerne otprilike 180 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 160 °C

Nivo rerne: donja

- 2 Ostavite kolač u kalupu da se ohladi pa ga tankim nožem pažljivo odvojite od ruba kalupa i istresite na rešetku za kolače. Čačkalicom izbodite ohlađeno testo. Pomešajte kakao i Cointreau i poprskajte kolač.
- 3 Za krem kratko kremasto umutite (2 minuta) čokoladu s maslacem i likerom. Polovinom krema premažite kolač. Ostatak krema stavite u špic sa srednjim glatkim nastavkom i na kolač našpricajte tufne. Ostavite kolač na hladnom i pred posluživanja pospite kakaom.

Savet:

- Ne pronađete li kandirani đumbir, možete ga zameniti nekim drugim sušenim slatkim voćem.

Sastojci:

Testo:

300 g mekog brašna
1 kesica Dr. Oetker Praška za pecivo
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
100 g otopljenog maslaca
4 jaja
150 g šećera u prahu
100 ml Cointreau-a (likera od pomorandže)
100 g sitno naseckanog kandiranog đumbira
50 g oraha (mlevenih)
50 g čokolade (rendane)

Za natapanje:

125 ml kakao napitka (1/8 l)
50 ml Cointreau-a (likera od pomorandže)

Krem:

200 g omeškale mlečne čokolade
100 g omeškalog maslaca ili margarina
60 ml Cointreau-a (likera od pomorandže)

Posipanje:

kakao