


Kolač sa kupinama

Kupine ili šumsko voće - odlučite sami!

1 kolač  Jednostavno Vreme pripreme 40 Min.



Sastojci:

Kalup sa štipaljkom (26 ili 28 cm):

malo masnoće

Kvasno testo:

250 g pšeničnog brašna

1 kesica Dr. Oetker Suvi pekarski kvasac

50 g šećera

1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera

1 jaja

75 ml mleka

75 g mekog margarina ili

maslaca

Nadev:

500 g kupina

3 žumanaca

100 g šećera

1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera

1 čaša kisele pavlake

2 ravne kašičice Dr. Oetker

Gustin

Smesa od belanca:

3 belanaca

120 g šećera

1 Kvasno testo:

Pažljivo pomešajte brašno i suvi kvasac u činiji za mešenje. Dodajte preostale sastojke i sve umutite mikserom (nastavci za mešenje) prvo najmanjom, a potom oko 5 minuta najvećom brzinom, tako da dobijete glatko testo. Ostavite testo da odstoji pokriveno na toplom mestu, sve dok se vidno ne uveća. U međuvremenu podmažite kalup.

2 Nadev:

Proberite kupine, po potrebi operite i odstranite cvet. Testo na blago pobrašnjenoj radnoj površini još jednom kratko ručno promesite i razvijte ga po dnu kalupa. Preko testa rasporedite kupine. Umutite penasto žumanca sa šećerom i vanilin šećerom, muteći oko 1 minut. Umešajte pavlaku i gustin. Smesu ravnomerno rasporedite preko kupina. Stavite kalup na rešetku na sredini rerne i pecite. Molimo Vas da imate u vidu uputstvo za upotrebu Vaše rerne.

Temperatura rerne otprilike 180 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 160 °C

Nivo rerne: srednja

③ Smesa od belanaca:

Belanca u činiji za mućenje umutite u čvrst šne, muteći mikserom najvećom brzinom. Postepeno dodajte šećer, neprestano muteći najvećom brzinom. Izvadite kolač iz rerne, ravnomerno premažite belancetom. Poledinom kašike izvucite vrhove. Vratite da se peče, pritom smanjite temperaturu!

Temperatura rerne otprilike 160 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 140 °C

Nivo rerne: srednja

Kolač ostavite malo da se prohladi na rešetki za kolače, tek potom ga odvojite od ruba kalupa. Dno kalupa odstranite tek kada se kolač ohladi. Po želji ukasite svežim kupinama.

Savet:

- Da bi se belanca lepo umutilo, u njima ne sme biti tragova žumanaca, a činija i metlice moraju da budu potpuno odmašćene.
- Umesto kupina možete da koristite istu količinu malina ili kajsija. Možete ga poslužiti još dok je topao!