

Kolač sa medom i začinima

Zimski kolači

1 kolač



Zahteva određeno umeće



Vreme pripreme 40 Min.



1 Priprema:

Za testo otopite med i maslac u šerpi, mešajući, na tihoj vatri. Sipajte u činiju i ostavite da se ohladi. Sameljite orahe. Podmažite tepsiju, stavite ram (40 x 30 cm) na tepsiju i zagrejte rernu. Kada se smesa od masnoće i meda ohladi, oljuštite i očistite jabuku i grubo je izrendajte.

2 Mućeno testo:

U smesu od meda i masnoće umutite začin za medenjake i Burbon vanila aromatizovani šećer. Na svakih ½ minuta dodajte po jedno jaje, muteći najvećom brzinom. Pomešajte brašno sa praškom za pecivo i sodom bikarbonom, prosejte i dodajte u umućenu smesu iz dva puta, muteći srednjom brzinom. Na kraju umutite mlevene orahe i rendanu jabuku. Testo sipajte u tepsiju i poravnajte. Stavite da se peče.

Temperatura rerne otprilike 180 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 160 °C

Nivo rerne: srednja

Molimo Vas da imate u vidu uputstvo za upotrebu Vaše rerne. Provucite džem kroz sito i time premažite kolač pomoću četkice. Ostavite kolač da se ohladi u tepsiji na rešetki za kolače.

Sastojci:

Tepsija (40 x 30 cm):

malo masnoće

Mućeno testo:

250 g meda

150 g mekog margarina ili maslaca

100 g oraha

1 jabuka

1 kesica začina za medenjake

1 kesica Dr. Oetker Burbon vanila

aromatizovani šećer

3 jaja

375 g pšeničnog brašna

3 ravne kašičice Dr. Oetker Praška za

pecivo

2 ravne kašičice sode bikarbone

Premazivanje:

3 kašika/e marmelade svetle, npr.

narandže ili kajsije

Glazura:

250 g čokolade za kuvanje

2 kašika/e jestivog ulja npr.

suncokretovo

25 g bele čokolade

3 Glazura:

Grubo usitnite čokoladu za kuvanje, i otopite je na tihoj vatri, na pari, zajedno sa malo ulja. Time premažite kolač. Belu čokoladu grubo usitnite i sipajte u kesicu za zamrzivač. Dobro zatvorite kesicu i stavite je u vrelu vodu, kako bi se čokolada otopila. Odsecite sasvim mali ćošak i nanesite je u ravnomernim, paralelnim linijama na još vlažnu crnu čokoladu, s leva na desno. Uz pomoć drvenog štapića razvucite linije naizmenično jednu odozgo na dole, sledeću odozdo na gore, tako da nastanu talasi. Ostavite čokoladu da se stegne. Isecite na parčiće željene veličine i čuvajte u kutiji sa poklopcem.

Savet:

- Umesto da kolač ukrašavate belom čokoladom, možete ga ukasiti jezgrima oraha ili seckanim orasima.