

Kolač sa posipom

Slatki kolač od dizanog testa sa sočnim nadevom od šljive

20 Porcija/e



Zahteva određeno umeće



Vreme pripreme 80 Min.



Sastojci:

Mrvičasto testo:

230 g glatkog brašna

80 g šećera

1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
cimeta na vrh noža

50 g omekšalog maslaca ili
margarina

Dizano testo:

380 g glatkog brašna

1 kesica Dr. Oetker Suvi pekarski
kvasac

150 ml mleka

80 g šećera

1 prstohvat soli

50 g omekšalog maslaca ili
margarina

1 jaje

Nadev i preliv:

6 kašika/e džema od šljiva

1 kašika mleka

Preliv od limuna:

200 g šećera u prahu

otprilike 6 kašika/e soka od
limuna

1 Mrvičasto testo:

Stavite sastojke u posudu i rukama trljajući umesite mrvičasto testo.

2 Dizano testo:

Za dizano testo prosejte brašno u posudi i dobro ga pomešajte sa kvascem. Dodajte preostale sastojke i mikserom umešajte u testo. Testo ostavite pokriveno na toplom mestu sve dok se njegov volumen ne udvostruči.

3 Nadev i premaz:

Testo prepolovite. Jednu polovinu testa razvaljajte na namašćenom plehu za pečenje (30 x 35 cm) i premažite pekmezom od šljiva. Drugu polovinu testa razvaljajte na pobrašnjennoj radnoj površini na veličinu pleha za pečenje, stavite na pekmez od šljiva i lagano pritisnite. Testo premažite mlekom i više puta probodite viljuškom. Pospite mrvicama. Strugalicom za testo utisnite 20 komada jednake veličine. Pleh za pečenje stavite na sredinu prethodno zagrejane rerne.

Temperatura rerne 180 °C

Nivo rerne: srednja



Dr. Oetker d.o.o.

- 4 Za preliv:
Pomešajte šećer u prahu i sok od limuna i premažite još topli kolač.



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