

Kolač sa šumskim voćem i heljdom

Sočan kolač sa bobičastim voćem, pudingom i posipom od mrvica.

otprilike 24 komada



Zahteva određeno umeće

● Vreme pripreme 60 Min.



Sastojci:

Za pleh za pečenje (40 x 30 cm):
malo masnoće

Puding:

40 g Dr. Oetker Gustin
2 kašika/e smeđeg šećera
1 kesica Dr. Oetker Burbon vanila
aromatizovani šećer
500 ml mleka

Pored toga:

750 g šumskog voća mešanog
(svežeg ili zamrznutog)

Mrvičasti posip:

200 g mekog maslaca
150 g pšeničnog brašna (tip 400)
150 g heljdinog brašna
150 g smeđeg šećera
1 kesica Dr. Oetker Burbon vanila
aromatizovani šećer
1 kašika vode
100 g listića badema

Testo:

200 g pšeničnog brašna
200 g heljdinog brašna
3 pune kašičice Dr. Oetker Praška za
pecivo
175 g smeđeg šećera
175 g mekog maslaca
175 g pirea od jabuka (neto količina)
5 jaja (veličine M)

- 1 Za puding pomešajte gustin sa šećerom i vanilin šećerom pa pomiješajte sa 6 kašika prethodno izmerenog mleka. Preostalo mleko zakuvajte, sklonite sa šoretta i žicom za šlag umešajte pripremljenu smesu s gustinom. Puding mešajući kuvajte minut. Istresite puding u posudu, na vrući puding stavite streč i ostavite da se ohladi. Šumsko voće proberite, po potrebi operite. Pleh za pečenje podmažite. Zagejte rernu.
Gornji i donji grejač: otprilike 180°C.
Rerna na vreo vazduh: otprilike 160°C.

- 2 **Mrvičasti posip:**
Sve sastojke, osim badema, stavite u posudu i mikserom (metlicama) na srednjoj brzini napravite mrvice. Kratko umesite bademe.

- 3 **Testo:**
Sve sastojke stavite u posudu i mikserom (metlicama) umutite glatko testo, mešajući kratko na najnižoj, a potom oko dva minuta na najvišoj brzini. Poravnajte testo u plehu za pečenje. Po tome rasporedite šumsko voće (zamrznuto voće ne treba prethodno odmrznuti). Puding vaditi kašikom i raspoređovati preko voća. Preko raspodelite mrvice i pecite.
Nivo rerne: sredina.
Vreme pečenja: otprilike 40 minuta.
Ostavite kolač da se ohladi na kuhinjskoj rešetki.