

# Kranč kolač sa čokoladom

Volite hrskavo, onda je ovo prava poslastica za vas!

1 kolač



Zahteva određeno umeće



Vreme pripreme 40 Min.



## 1 Priprema:

Zagrejte rernu. Podmažite tepsiju.

## 2 Mešeno testo:

Pomešajte brašno sa praškom za pecivo i prosejte u činiju. Dodajte šećer, so, jaje i maslaca ili margarin. Mutite mikserom (nastavci za mešenje) prvo kratko najmanjom, a potom najvećom brzinom, tako da dobijete ujednačeno testo. Nakon toga na blago pobrašnjenoj radnoj površini testo još jednom promesite ručno. Ukoliko se lepi, umotajte ga u prozirnu foliju i ostavite ga da odstoji neko vreme (max. 30 min.) u frižideru. Razvijte testo na podmazanoj tepsiji i više puta ga izbodite viljuškom.

## 3 Puslica smesa:

Za puslicu smesu umutite belanca mikserom (nastavci za mućenje) u čvrst sneg, tako da ostane vidljiv zarez nožem. Pomešajte šećer sa cimetom i postepeno dodajte u umućena belanca. Nanesite smesu od belanaca talasasto preko testa i pospite bademima. Stavite da se peče.

Temperatura rerne otprilike 200 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 180 °C

Nivo rerne: srednja

## Sastojci:

### Tepsija (40 x 30 cm):

malo masnoće

### Mešeno testo:

250 g pšeničnog brašna

0,5 ravne kašičice Dr. Oetker Praška za pecivo

100 g šećera

1 prstohvat soli

1 jaje

150 g mekog margarina ili maslaca

### Puslica smesa:

4 belanaca

150 g šećera

1 kašičica cimeta mleveni

### Posipanje:

100 g oljuštenog, seckanog badema

### Fil:

500 ml mleka (1/2 l)

1 kesica Dr. Oetker Pudinga sa ukusom čokolade

75 g šećera

200 g mekog margarina ili maslaca

Molimo Vas da imate u vidu uputstvo za upotrebu Vaše rerne. Stavite tepsiju na rešetku i ostavite kolač da se ohladi.

#### 4 Fil:

Pripremite puding prema uputstvu sa kesice, ali sa navedenom količinom šećera. Odmah nakon kuvanja prespite puding u činiju za mućenje. Rasporedite po njemu polovinu pripremljenog maslaca i ostavite puding da se ohladi. Preostali maslac ili margarin penasto umutite mikserom. Sada dodajte puding sa slojem maslaca, kašiku po kašiku, neprestano muteći. Presecite kolač na pola po širini. Jednu polovinu premažite kremom od čokolade i maslaca. Drugu polovinu pažljivo odvojite od tepsije i stavite je preko fila. Ostavite kolač da se ohladi, isecite i servirajte.

#### Savet:

- U ohlađeni fil možete da dodate i 100 g Dr. Oetker dekor kakao mrvica.
- Drugu koru pre preklapanja možete da isecete na parčiće željene veličine, olakšaće Vam kasnije sečenje i serviranje.
- Poslužite Kranč kolač uz Dr. Oetker Ciobar toplu čokoladu sa šlagom.