

Leptir od jagoda

Kolač bez pečenja

1 kolač



Zahteva određeno umeće



Vreme pripreme 40 Min.



Sastojci:

Kalup sa štipaljkom (Ø 26 cm):
malo masnoće

Testo „Sve u jednom“:

300 g rabarbara
180 g pšeničnog brašna
2 ravne kašičice Dr. Oetker Praška za pecivo
1 kašika kakao praha (nesladenog)
150 g šećera
0,5 bočica/e Dr. Oetker Arome ruma
80 g mekog margarina ili maslaca
3 jaja

Nadev:

6 lista/listova Dr. Oetker Želatina u listu beli gold
200 g slatke pavlake
sok od limuna (2 limuna)
75 g šećera u prahu
500 g jagoda

1 Pripremite:

Prvo zagrejte rernu. Podmažite dno kalupa. Očistite rabarbaru, ocedite (ne ljuštite) i isecite na komadiće veličine oko 1 cm.

2 Testo sve u jednom:

Pomešajte brašno sa kakao prahom i praškom za pecivo i sve prosejite u činiju. Dodajte preostale sastojke i umutite mikserom (nastavci za mućenje) 2 minuta, muteći prvo najnižom, potom najvećom brzinom, tako da dobijete glatko testo. Sipajte testo u kalup i poravnajte, obložite rabarbarom. Stavite kalup na rešetku u donjem delu rerne i pecite.

Temperatura rerne otprilike 180 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 160 °C

Nivo rerne: donja

Molimo Vas da imate u vidu uputstvo za upotrebu Vaše rerne. Odvojite testo i istresite na rešetku za kolače i ostavite da se potpuno ohladi. Premestite koru na tacnu i obložite očišćenim obručem kalupa sa štipaljkom.

3 Nadev:

Potopite želatin prema uputstvu sa kesice. Umutite slatku pavlaku. Pomešajte kiselu pavlaku, limunov sok i prosejan šećer u prahu pomoću metlice. Rastvorite želatin prema uputstvu sa kesice. Prvo pomešajte 4 kašike kisele pavlake sa želatinom, potom sjedinite sa preostalom smesom. Potom pažljivo dodajte umućenu slatku pavlaku. Sipajte krem preko testa i poravnajte. Ostavite kolač da odstoji najmanje 1 sat u frižideru. U međuvremenu operite i ocedite jagode, očistite i ostavite 4 jagode po strani. Preostale jagode isecite na listiće. Odvojite pažljivo obruč kalupa uz pomoć noža i odstranite ga. Uspravno preseccite kolač na pola. Spojite polovine kolača na tacni tako, da se sudaraju oblom stranom, oblikujući krila leptira i poslažite listiće jagoda kao krljušt ili krovne crepove. Četiri cele jagode poredajte po sredini kao „telo“ leptira. Držite kolač u frižideru do serviranja.

Savet:

- Ako ne možete da nađete rabarbaru, pripremite testo kao osnovno testo „Sve u jednom“. Polgedajte pod receptima za „Osnovna testa“.
- Ako preko jagoda stavite Dr. Oetker preliv za torte, leptirova krila će dobiti lepši sjaj, a voće će se duže održati svežim.