

Od 1 napravi 3 - Mućeno testo

Mućeno testo u 3 varijante

1 kolač    Komplikovano Vreme pripreme 40 Min.



1) Pripremite:

Podmažite kalupe i pospite ih brašnom.

2) Mućeno testo:

Miskerom (nastavci za mućenje) penasto umutite margarin ili maslac. Postepeno dodajte šećer, vanilin šećer, koru od limuna i so, neprestano muteći, sve dok ne dobijete ujednačenu smesu. Na svakih ½ minuta dodajte po jedno jaje, muteći najvećom brzinom. Brašno pomešajte sa praškom za pecivo, prosejte i dodajte naizmenično sa mlekom. Podelite količine testa u zavisnosti od recepta i preradite prema sledećim receptima. Male kalupe za kolače stavite zajedno na rešetku u donjem delu rerne i pecite prema uputstvima.

3) 1) Voćna torta:

1/4 mućenog testa sipajte u pripremljeni kalup za voćni kolač (Ø 22 cm), poravnajte i pecite.

Temperatura rerne oko 180 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom oko 160 °C

Nivo rerne: srednja

Sastojci:

Voćni kalup (22 cm), kalup sa štipaljkom i rupom (Ø 18 cm) i četvrtasti kalup (Ø 20 cm):

malo masnoće
pšenično brašno

Ukupna količina mućenog testa:

300 g mekog margarina ili maslaca
200 g šećera
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
rendana kora limuna (1 limuna)
5 jaja
1 prstohvat soli
500 g pšeničnog brašna
1 kesica Dr. Oetker Praška za pecivo
oko 2 kašika/e mleka

Voćna torta - Nadev:

250 g mešanog voća npr. mandarine, ananas, trešnje

Voćna torta - Preliv:

1 kesica Dr. Oetker Preliva za tortu prozirnog
12 ml vode i/ili soka
1 kašika šećera

Frankfurtski venac - Krem sa maslacem:

0,5 kesice Dr. Oetker Pudinga sa ukusom vanile
250 ml mleka
125 g omekšalog maslaca ili margarina

Frankfurtski venac - Krokant:

25 g šećera
50 g badema seckanog
želea od ribizli ili marmelade od malina

Molimo Vas da imate u vidu uputstvo za upotrebu Vaše rerne. Koru ostavite da se malo prohladi u kalupu, odvojite i istresite na rešetku za kolače i ostavite da se ohladi. Premestite na tacnu i dekorativno rasporedite voće.

maslaca
trešanja kandiranih

Kraljevski kolač - dodatno za mućeno testo:

6 kapi Dr. Oetker Arome ruma
100 g suvog grožđa
50 g citronata
šećera u prahu

4 Preliv:

Pripremite preliv prema uputstvu sa ambalaže sa šećerom, vodom i/ili voćnim sokom. Nanesite na voće polazeći od sredine, ostavite da se stegne. Po želji ivice ukrasite seckanim bademom.

5 2) Frankfurtski venac:

1/4 mućenog testa sipajte u pripremljeni kalup sa štipaljkom i rupom (Ø 18 cm), poravnajte i pecite.

Temperatura rerne oko 180 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom oko 160 °C

Nivo rerne: srednja

- 6** Kolač ostavite da odstoji 10 minuta u kalupu, odvojite ga, istresite na rešetku i ostavite da se ohladi. Presecite ga dva puta vodoravno. Krem sa maslacem: Pripremite puding prema uputstvu sa kesice. Ostavite da se ohladi, povremeno promešajte. Maslac sobne temperature umutite mikserom i kašiku po kašiku dodajte puding. Krokant: Otopite maslac, dodajte badem i šećer, mešajte i propržite do svetlo smeđe boje. Sipajte smesu na alu-foliju i ostavite da se ohladi. Po potrebi izmrvite na sitnije komadiće. Donju koru stavite na tacnu, premažite prvo želeom ili marmeladom, onda sa malo krema sa maslacem. Stavite srednju koru, premažite kremom, pokrijte gornjom korom. Premažite ceo venac preostalim kremom. Po želji ukrasite krokantom i kandiranim trešnjama. Ostavite da stoji na hladnom sve do služenja.

7 3) Kraljevski kolač:

U preostalo mućeno testo dodajte aromu rum, suvo grožđe i citronat. Sipajte testo u pripremljeni četvrtasti kalup. Stavite da se peče.

Temperatura rerne oko 180 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom oko 160 °C

Nivo rerne: srednja

Kolač ostavite da odstoji 10 minuta u kalupu, istresite na rešetku za kolače i ostavite da se ohladi. Pre serviranja pospite šećerom u prahu.