

Orijentalni kolač

Orijentalni kolač

1 kolač



Zahteva određeno umeće



Vreme pripreme 40 Min.



1 Priprema:

Stavite krompir da se kuva u vodi. Kada proključa kuvajte još ca. 20 minuta. Oljuštite krompir, fino ga izgnječite viljuškom i ostavite da se ohladi. Indijski orah po želji sameljite ili sitno iseckajte. Urme isecite na tanke kružiče. Stavite sve zajedno u činiju za mućenje, dodajte brašno, gustin, prašak za pecivo i začine i sve dobro promešajte pomoću viljuške, tako da se krompir i urme lepo rasporede. Podmažite kalup i pospite ga brašnom.

- 2 Za biskvitno testo penasto umutite jaja mikserom u roku od 1 minuta. Pomešajte šećer sa vanilin šećerom i korom limuna i dodajte u roku od jednog minuta u umućena jaja, potom mutite još 2 minuta. Sipajte penu od jaja na pripremljenu smesu sastojaka i pažljivo sjedinite pomoću varjače (više ne mutite mikserom!!!) Sipajte testo u kalup i stavite da se peče na rešetki u donjem delu rerne.

Temperatura rerne otprilike 170 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 150 °C

Nivo rerne: donja

Molimo Vas da imate u vidu uputstvo za upotrebu Vaše rerne. Orijentalni kolač nakon pečenja ostavite da se ohladi oko 10 minuta u kalupu, potom ga istresite na rešetku obloženu papirom za pečenje.

Sastojci:

Uski četvrtasti kalup:

malo masnoće
pšenično brašno

Biskvitno testo:

200 g krompira brašnjavi
150 g Indijskog oraha
100 g urmi sušene (bez koštice)
100 g pšeničnog brašna
25 g Dr. Oetker Gustin
1 ravna kašičica Dr. Oetker Praška za pecivo
4 jaja
125 g šećera
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
1 rendane kore limuna (1 limuna)
1 kašičica kardamoma mlevenog
0,5 kašičice đumbira mlevenog

Glazura:

100 g šećera u prahu
urmi sušenih (bez koštica)
Indijskog oraha
3 kašičice soka od limuna
kardamoma mleveni

3 Glazura:

Urme i orahe isecite na tanke listiće. Šećer u prahu sa sokom od limuna i kardamonom mešajte dok ne dobijete gustu glazuru. Premažite glazurom još topao kolač i dekorativno rasporedite urme i orahe. Ostavite da se ohladi.

Savet:

- Umesto indijskih oraaha možete da koristite i obične orahe.