

Osnovni recept za prhko testo

Za torteletice, kalupe i tepsije

1 Testo



Jednostavno



Vreme pripreme 40 Min.



Sastojci:

**Kalup sa štupaljkom (Ø 26 cm),
torteletice (Ø 10 cm) ili tepsiju (40
x 30 cm):**

malo masti ili margarina
papir za pečenje

Prhko testo:

150 g pšeničnog brašna
Dr. Oetker Praška za pecivo
50 g šećera
100 g omekšalog maslaca ili
margarina
3 jaja

Dodatno:

Dr. Oetker Dekor Šarene mrvice
šećera
cimeta
1 žumance

1 Priprema:

Prvo zagrejte rernu. Podmažite kalup sa štupaljkom, torteletice ili tepsiju obložite papirom za pečenje.

2 Prhko testo:

Pomešajte brašno sa praškom za pecivo i prosejte u činiju. Dodajte preostale sastojke za testo i sve mutite mikserom (metlice za mešenje) kratko najmanjom, a potom najvećom brzinom, tako da dobijete glatko testo. Zatim ga oblikujte u loptu. Testo razvijte tanko pomoću oklagije, obložite njime kalup ili torteletice i više puta izbodite viljuškom. Ili, ako želite da napravite keksiće, razvijte testo na debljinu od oko ½ cm, modlicama isecite oblike po želji i poslažite ih na tepsiju. Po želji keksiće možete da pospete Dr. Oetker dekor mrvicama, šarenim ili čokoladnim, ili šećerom pomešanim sa cimetom. Takođe možete i da ih premažete umućenim žumancetom, pa potom da ih pospete po želji. Stavite kalup ili torteletice na rešetku od rerne.

Temperatura rerne otprilike 180 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 160 °C

Nivo rerne: donja

Savet:

- Čuvanje: Sirovo prhko (mešeno) testo možete da čuvate u frižideru nekoliko dana, umotano u prozirnu foliju ili u kesu za zamrzivač. Međutim, možete ga i zamrznuti, tada ga odledite u pakovanju na sobnoj temperaturi.
- Mešena testa mogu da stoje nekoliko dana, ako ih uvijete u alu-foliju.
- Slepno pečenje: Testa za torte, koja naknadno dobijaju hladan nadev (krem, voće), treba da budu „slepno pečena“: U tu svrhu razvijte testo u veličini odgovarajućeg kalupa, stavite ploču od testa u pripremljeni kalup, više puta izbodite viljuškom.
- Kalup napunite sušenim opnastim povrćem (graškom ili pasuljem) i pecite. Na taj način će kora ostati ravna, a rub neće moći da sklizne na dole tokom pečenja.