

Osvežavajući voćni kolač

Sočni kolač sa kivijem i marmeladom od ribizli

1 kolač



Zahteva određeno umeće



Vreme pripreme 40 Min.



Sastojci:

Sastojci:

125 g pšeničnog brašna
2 kašičice Dr. Oetker Praška za pecivo
100 g šećera
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
4 jaja
3 kašika/e ulja
2 kašika/e sirćeta (voćnog)

Nadev:

3 kašika/e marmelade od ribizli
350 g zrna grožđa bez koštica
5 kivija
2 limete
1 kesica Dr. Oetker Preliva za tortu prozirnog
2 kašika/e šećera
250 ml vode

Za ukrašavanje:

200 g slatke pavlake
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
nana (nekoliko listića)

- 1 Namastite dno kalupa za podlogu. Zagrejte rernu. Električna rerna: oko 180°C U posudi pomešajte brašno sa praškom za pecivo. Dodajte ostale sastojke i od svega mikserom kratko na najmanjoj, a potom na najvećoj brzini u 2 minuta izradite glatko testo. Testo poravnajte u kalupu. Gurnite kalup na rešetki u rernu. Vreme pečenja: oko 20 Min.

- 2 **Nadev:**
Na podlozi razmažite voćni namaz. Operite grožđe. Kivije ogulite, prepolovite po dužini i narežite na kriške. Limete operite u vrućoj vodi, osušite, tanko ogulite korice i narežite na vrlo tanke trakice. Trakice od korice limete stavite na stranu. Limete skroz ogulite i izvadite filete. Voće pomešajte pa ga rasporedite po podlozi. Pripremite preliv sa šećerom i vodom prema uputstvu na omotu, izlijte po voću i ostavite da se ohladi.

- 3 **Ukrašavanje:**
Od slatke pavlake s vanilin šećerom umutite čvrst šlag. Umešajte trakice limete. Stavite šlag u vrećicu za zamrzavanje, odrežite vrhi i ukrasite tortu. Ukasite listićima nane i do posluživanja čuvajte u frižideru.