

Pokriveni kolač sa trešnjama

Za staklenu posudu

1 kolač



Zahteva određeno umeće



Vreme pripreme 40 Min.



1 Kvasno testo:

Prosejte brašno u činiju i pažljivo promešajte sa kvascem. Dodajte preostale sastojke i mesite mikserom (nastavci za mešenje) kratko najmanjom, a potom najvećom brzinom oko 5 minuta, dok ne dobijete glatko testo. Ostavite testo da odstoji pokriveno na toplom mestu, sve dok se vidno ne uveća.

2 Mešeno testo:

Prosejte brašno sa praškom za pecivo u činiju. Dodajte ostale sastojke i mikserom (nastavci za mešenje) sve dobro umesite prvo najmanjom, a potom najvećom brzinom, tako da dobijete glatko testo. U međuvremenu zagrejte rernu. Podmažite staklenu posudu. Na radnoj površini dobro sjedinite mešeno testo i nadošlo kvasno testo, potom ga podelite na dva dela. Pomoću oklagije razvijte jednu polovinu testa u tepsiju.

Sastojci:

Staklena posuda (ca. 37,5 x 32 cm):

malo masnoće

Kvasno testo:

200 g pšeničnog brašna

1 kesica Dr. Oetker Suvi pekarski kvasac

25 g šećera

1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera

1 žumance

150 g kisele pavlake

Mešeno testo:

100 g pšeničnog brašna

1 kesica Dr. Oetker Praška za pecivo

25 g šećera

50 g mekog margarina ili maslaca

1 kašika vode

Fil:

125 ml vode

50 g Dr. Oetker Gustin

2 kašika/e višnjevače

1 kg trešanja (svežih trešanja ili višanja iz kompota)

2 kašika/e hlebnih mrvica (prezli)

Nadev:

75 g maslaca

50 g šećera

1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera

100 g badema seckanog

3 Fil:

Operite trešnje, izvadite koštice i kuvajte ih u zatvorenoj posudi sa vodom oko 5 minuta (ili koristite višnje i sok iz kompota). Pomešajte gustin sa šećerom, dodajte u trešnje i mešajući sačekajte da provri. Dodajte višnjevaču. Ostavite fil da se malo prohladi. Pospite hlebne mrvice po testu, preko toga rasporedite fil. Preostali deo testa razvijte u pravougaonu ploču veličine staklene posude, stavite preko fila i dobro pritisnite rubove testa. Nadev: Otopite maslac u šerpi, dodajte jedno za drugim šećer, vanilin šećer i bademe. Smesu zagrevajte sve dok se sve ne istopi, potom pomoću kašike nanosite preko testa. Stavite da se peče na rešetki u donjoj trećini rerne.

Temperatura rerne otprilike 200 °C**Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 180 °C****Nivo rerne: donja trećina**

Molimo Vas da imate u vidu uputstvo za upotrebu Vaše rerne. Ostavite testo u posudi i na rešetki za kolače da se hladi.

Savet:

- Kolač možete bez problema da zamrznete. Nakon odležavanja ga kratko zagrejte u rerni.
- Kolač pre serviranja pospite šećerom u prahu.