

Rozen kolač sa keksom i makom

Ukusni zalogaji koji će zadovoljiti očekivanja i najvećih sladokusaca.

60 štanglica/e



Jednostavno



Vreme pripreme 40 Min.



Sastojci:

Fil:

- 200 g maka (prethodno samlevenog)
- 400 ml mleka
- 350 g šećera
- 200 g maslaca
- 1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
- 300 g Dr. Oetker Mleveni keks za torte i kolače
- 100 g pečenih, mlevenih lešnika

Glazura:

- 150 g čokolade za kuvanje
- 3 kašika/e ulja

Kore:

- 1 pakovanje Dr. Oetker Rozen kore

1 Priprema fila:

U šerpu sipati 200 g mlevenog maka, 400 ml mleka i 350 g šećera. Uz neprestano mešanje zagrevati do ključanja i kuvati još par minuta. Skloniti sa šporeta, dodati 200 g iseckanog maslaca, vratiti kratko na šporet i mešati dok se svi sastojci ne sjedine. Skloniti sa šporeta, dodati 300 g mlevenog keksa, 100 g mlevenih pečenih lešnika, 1 vanilin šećer i sve dobro promešati.

2 Filovanje kora:

Toplim filom ravnomerno premazati sve kore, osim poslednje. Kada se malo prohladi, pokriti folijom, pritisnuti i staviti u frižider. Posle nekoliko sati ili sutradan tortu prelići glazurom.

3 Priprema glazure:

Otopiti na pari 150 g čokolade za kuvanje (prethodno izlomljene na kockice) sa 3 kašike ulja. Kratko prohladiti i prelići kolač.

Savet:

- Odmah nakon nanošenja glazure, po želji ukrasiti otopljenom belom čokoladom ili posuti mlevenim keksom, ili krupno seckanim pečenim lešnicima.