

Šareni rozen kolač

Ukusne štanglice koje su idealne za vašu slavsku trpezu.

60 štanglica/e



Zahteva određeno umeće

Vreme pripreme 60 Min.



Sastojci:

1. fil:

500 ml mleka
1 kesica Dr. Oetker Puding sa ukusom čoko-nugata
150 g šećera
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
125 g margarina
100 g čokolade za kuvanje
300 g pečenih, mlevenih lešnika

2. fil:

500 ml mleka
1 kesica Dr. Oetker Pudinga sa ukusom slatke pavlake
150 g šećera
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
125 g margarina
100 g bele čokolade za kuvanje
300 g Dr. Oetker Mleveni keks za torte i kolače

Potrebno za glazuru:

150 g čokolade za kuvanje
3 kašika/e ulja

Kore:

1 pakovanje Dr. Oetker Rozen kore

1 Priprema 1. fila:

Prema uputstvu sa pakovanja skuvati 1 puding sa ukusom čoko-nugata sa 500 ml mleka, 150 g šećera i 1 kesicom vanilin šećera. Skloniti sa šporeta, dodati 100 g čokolade za kuvanje (prethodno izlomljene na kockice) i 125 g iseckanog margarina i mešati dok se ne otopi. Dodati 300 g pečenih mlevenih lešnika i mešati dok se ne dobije homogena smeša.

2 Priprema 2. fila:

Prema uputstvu sa pakovanja skuvati 1 puding sa ukusom slatke pavlake sa 500 ml mleka, 150 g šećera i 1 kesicom vanilin šećera. Skloniti sa šporeta, dodati 100 g bele čokolade za kuvanje (prethodno izlomljene na kockice) i 125 g iseckanog margarina i mešati dok se ne otopi. Dodati 300 g mlevenog keksa i mešati dok se ne dobije homogena smeša.

3 Filovanje kora:

Naizmenično filovati sledećim redosledom: kora - 1. fil - kora - 2. fil, dok se ne potroše svi sastojci. Poslednju koru ne filovati. Prekriti folijom, staviti u frižider i pritisnuti. Posle nekoliko sati ili sutradan tortu prelitati glazurom.

④ 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.