

Šareni uskršnji venčiči

Šarenilo na trpezi

otprilike 6 kolača



Jednostavno



Vreme pripreme 40 Min.



Sastojci:

Tepsija 40 x 30 cm:

malo masnoće
pšenično brašno
kuhinjski ubrusi
alu-folija

Za testo sa sirom i uljem:

300 g pšeničnog brašna
3 ravne kašičice Dr. Oetker Praška za pecivo
80 g šećera
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
rendana kora pomorandže (1/2 pomorandže)
125 g sira nemasnog
1 belanaca
80 ml mleka
80 ml jestivog ulja npr. suncokretovog

Dodatno:

1 žumance
1 kašika mleka
100 g badema grubo rendanog ili seckanog (ili pistačija)
6 jaja i uskršnja boja za jaja

1 Pripremite:

Podmažite tepsiju i pospite brašnom ili obložite papirom za pečenje. Zgužvajte kuhinjske ubruse, oblikujte "jaja" i uvijte ih u alu-foliju. Zagrejte rernu.

2 Testo sa sirom i uljem:

Pomešajte brašno sa praškom za pecivo u dubljoj činiji. Dodajte preostale sastojke i sve umesite mikserom (nastavci za mešenje) prvo najmanjom, potom najvećom brzinom u glatko testo (ne mesite predugo, inače će se testo lepiti!). Oblikujte testo u rolnu i podelite ga na 6 jednakih delova. Svako parče testa podelite na 3 dela i na blago pobrašnjenoj radnoj površini oblikujte 3 valjka (dužine oko 30 cm) i položite ih jedan pored drugog na radnu površinu. Gornje krajeve malo pritisnite i ispletite pletenicu. Donje krajeve dobro spojite i na tepsiji oblikujte venčič. Na isti način postupite sa preostalim 5 delova testa. Postavite "alu-folija-jaja" u sredinu venčiča. Umutite žumance sa mlekom, premažite time venčiče i po čelji ih pospite rendanim ili seckanim bademima ili pistačima. Pecite u donjoj trećini rerne.

Temperatura rerne otprilike 200 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 180 °C

Nivo rerne: donja trećina



Dr. Oetker d.o.o.

Molimo Vas da imate u vidu uputstvo za upotrebu Vaše rerne. "Alu-folija-jaja" odstranite odmah nakon pečenja i ostavite venčiće da se ohlade na rešetki za kolače. Ofarbajte jaja bojom za jaja prema uputstvu sa kesice i stavite ih pre serviranja u pripremljene venčiće.

Savet:

- Možete da napravite i jedan veliki venac. U tu svrhu podelite testo na 3 dela, svaki deo oblikujte u rolnu dužine oko 60 cm, i prema gornjem uputstvu ispletite venac, premažite ga i pecite, ovog puta oko 30 min. Venčiće bez jaja možete odlično da zamrznete.



Dr. Oetker d.o.o. Vuka Karadžića 13 22310 Šimanovci, Serbia el.: +381 (0) 22 800 300