

Sezam Rozen kolač

Štanglice sa filom od mlevenog keksa i susama.

60 štanglica/e



Zahteva određeno umeće

● Vreme pripreme 60 Min.



Sastojci:

Fil:

400 g šećera
200 g margarina
250 ml vode
1 kesica Dr. Oetker Burbon vanila
aromatizovani šećer
300 g Dr. Oetker Mleveni keks za
torte i kolače
300 g mlevenog susama

Glazura:

100 g čokolade za kuvanje
2 kašika/e ulja

Kore:

1 pakovanje Dr. Oetker Rozen kore

1 Priprema fila:

Kratko ispeći 300 g susama u tiganju uz neprestano mešanje (bez dodavanja masnoće). Nakon hlađenja samleti.

U šerpu sipati 400 g šećera. Karamelizovati šećer na nižoj temperaturi, da ne zagori. Kada šećer dobije lepu karamel boju, dodati 200 g iseckanog margarina i mešati dok se ne otopi. Dodati 250 ml vrele vode uz neprekidno mešanje da se svi sastojci sjedine. Skloniti sa šporeta, dodati 300 g mlevenog keksa, 300 g pečenog mlevenog susama, 1 kesicu burbon vanila aromatizovanog šećera i 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 preliti glazurom.

3 Priprema glazure:

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



Dr. Oetker d.o.o.

Savet:

- Pre prelivanja glazurom, kolač izvaditi iz frižidera i ostaviti bar 15-ak minuta na sobnoj temperaturi da glazura na hladnom kolaču ne bi očvrtnula, pre nego što je ravnomerno razmažete...



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