

Šnite sa orasima i jabukama

Sa karameliziranim orasima

1 kolač



Zahteva određeno umeće

Vreme pripreme 40 Min.



1 Priprema:

Penasto umutite jaja sa šećerom, jestivim uljem i mlekom, muteći mikserom najvećom brzinom. Pomešajte brašno sa praškom za pecivo, prosejte i naizmenično sa orasima dodajte u umućenu smesu. Sipajte testo u podmazan i brašnom posuti kalup i poravnajte. Stavite na rešetku i pecite.

Temperatura rerne otprilike 180 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 160 °C

Nivo rerne: srednja

Molimo Vas da vreme pečenja prilagodite Vašoj rerni. Nakon pečenja ostavite kolač da odstoji još oko 10 minuta u kalupu. Potom ga istresite na rešetku za kolače i ostavite da se ohladi. Kada se ohladi, preseците ga dva puta vodoravno. Očistite kalup i tako obložite papirom za pečenje, da ivice vire preko kalupa. Stavite donju koru u kalup i nakapajte sa oko 50 ml soka od jabuke.

Sastojci:

Četvrtasti uski kalup (30 x 11 cm):

malo masnoće
pšenično brašno

Testo:

2 jaja
100 g šećera
60 ml jestivog ulja
60 ml mleka
125 g pšeničnog brašna
2 ravne kašičice Dr. Oetker
Praška za pecivo
50 g oraha seckanih

Nakapanje:

150 ml sok od jabuke

Fil:

5 lista/listova Dr. Oetker Želatina
u listu beli gold
200 g švapskog sira ili drugog
neslanog sira
50 g šećera
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
4 kašika/e sok od jabuke
200 ml slatke pavlake
200 g kompota od jabuka ili kaše
od jabuka

Ukrašavanje:

50 g oraha seckanih
30 g šećera
200 ml slatke pavlake
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera

2 Fil:

Za fil potopite želatin u hladnoj vodi, prema uputstvu sa ambalaže. Umutite sir sa šećerom, vanilin šećerom i komadićima jabuka ili kašom od jabuka i mutite dok ne dobijete glatku smesu. Istisnite želatin i zagrejte ga sa 4 kašike soka od jabuke (pazite da ne kuva) i mešajte sve dok se želatin potpuno ne otopi. Otopljeni želatin prvo pomešajte sa nekoliko kašika krema, potom dodajte preostali krem. Ostavite krem da se ohladi. Umutite slatku pavlaku. Kada krem od sira počne da se steže, pažljivo dodajte slatku pavlaku. Premažite 1/3 krema preko donje kore. Preklopite srednjom korom, pa nju takođe nakapajte sa oko 50 ml soka od jabuke, premažite drugom trećinom krema i preklopite gornjom korom. Nakapajte preostali sok i premažite preostalim kremom. Ostavite da odstoji na hladnom oko 2 sata.

- 3** Za ukrašavanje, propržite seckane orahe u teflonskom tiganju bez masnoće, ali sa šećerom, na tihoj vatri i neprestano mešajući, sve dok se šećer ne karamelizuje. Istresite orahe na tanjir i ostavite da se ohlade. Kolač pomoći papira za pečenje izvucite iz kalupa i premestite na tacnu. Odstranite papir za pečenje. Umutite slatku pavlaku sa vanilin šećerom i premažite kolač sa svih strana. Izmrvite karamelizirane orahe i time pospite kolač odozgo.