





# Uskršnji kolač iz kalupa

Svetli kolač s tamnim motivom uskršnjeg zeca i uskršnjim jajima

otprilike 10 Porcija/e

   Zahteva određeno umeće

 Vreme pripreme 40 Min.



## Sastojci:

### Za kalup za pečenje (20 x 11 cm):

malo masnoće  
pšeničnog brašna

### Tamno testo:

65 g mekog margarina ili maslaca  
65 g šećera  
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera  
1 jaje (veličine M)  
75 g pšeničnog brašna  
1 kašičica Dr. Oetker Praška za pecivo (puna kašičica)  
10 g Dr. Oetker Kakao  
2 kašika/e mleka  
Dr. Oetker Dekor Kakao mrvica (3 kašike)

### Svetlo testo:

100 g putera/maslaca mekanog  
100 g šećera  
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera  
2 jaja (veličine M)  
150 g pšeničnog brašna  
1,5 kašičice Dr. Oetker Praška za pecivo  
75 ml mleka

### Za dekorisanje:

3 kašika/e soka od pomorandže  
otprilike 150 g crne čokolade  
1 kašika ulja (suncokretovog ulja)  
Dr. Oetker Dekor Šarene mrvice  
50 g fondan mase (zelene boje)

- 1 Kalup za pečenje namastite i pobrašnite. Prethodno zagrejte rernu. Električna rerna: oko 180°C. Rerna na vreo vazduh: oko 160°C.
- 2 **Tamno testo:**  
U činiji mikserom (metlicama) umutite puter i šećer u glatku smesu. Dok mešate postepeno dodajte šećer i vanilin šećer dok se sve ne poveže. Dodajte jaje i mešajte na najvećoj brzini oko ½ minuta. Pomešajte brašno s praškom za pecivo i kakaom i naizmenično s mlekom dodajte smesi mešajući na srednjoj brzini. Na kraju umešajte kakao mrvice. Testo izlijte u pripremljeni kalup, poravnajte i stavite u rernu da se peče. Nivo rerne: donja trećina. Vreme pečenja: oko 30 min. Pečen kolač prvo ostavite desetak minuta u kalupu. Potom ga izvadite iz kalupa i ostavite da se ohladi.
- 3 Ohlađeni kalup očistite i ponovo ga namastite i pobrašnite. Ponovo zagrejte rernu. Električna rerna: oko 180°. Rerna na vreo vazduh: oko 160°C.
- 4 Čokoladni kolač narežite na kriške širine oko 1 cm. Okrajke kolača stavite u činiju (sa strane). Iz kriški izrežite zečice (oko 5 cm) ili druge uskršnje motive. Ostatke takođe stavite u činiju. Zečeve složite jedan uz drugi po sredini kalupa pri čemu na krajevima ostavite po 1 cm (razmaka).

5 Svetlo testo:

U činiji mikserom (metlicama) umutite puter i šećer u glatku smesu. Dok mešate, postepeno dodajte šećer i vanilin šećer dok se sve ne poveže. Svako jaje mešajte na najvećoj brzini po ½ minuta. Pomešajte brašno s praškom za pecivo i naizmenično s mlekom dodajte smesi mešajući na srednjoj brzini. Testo pažljivo izlijte u kalup tako da se zečevi ne pomaknu, i stavite da se peče. Nivo rerne: donja trećina. Vreme pečenja: oko 35 min. Pečen kolač prvo ostavite desetak minuta u kalupu. Potom ga izvadite iz kalupa i ostavite da se ohladi.

6 Dekorisanje:

Ostatke kolača izmrvite u činiji i dodajte sok od narandže. Mikserom (metlicama) prvo mešajte na najmanjoj, a zatim na srednjoj brzini dok ne nastane lepljiva smesa. Od smese oblikujte oko 16 jaja jednake veličine. Na laganoj vatri na pari otopite tamnu čokoladu s uljem. Jaja prelijte otopljenom čokoladom i pospite šarenim mrvicama. Ostavite da se stisnu na komadu papira za pečenje. Ostatkom čokolade prelijte kolač i pustite da se stisne. Fondan protisnite kroz grubo sito, od toga napravite gnezda u koja stavite jaja i sve stavite na i oko kolača.

Savet:

- Umesto zečeva možete izrezati i druge motive, na primer cvetiće ili srca.