

Uskršnji kolač iz kalupa

Svetli kolač s tamnim motivom uskršnjeg zeca i uskršnjim jajima

oko 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
oko 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 vrelo 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 mrvicu. 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 vrelo 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.