

Uskršnji kolač

Kolač od sira sa kajsijama i uskršnjom dekoracijom.

25 komada



Jednostavno



Vreme pripreme 40 Min.



- 1 Dobro ocediti kajsije kroz cediljku. Za fil otopiti maslac i pustiti da se ohladi. Podmazati pleh za pečenje i staviti obruč. Zagrejati rernu sa gornjim i donjim grejačem na 170 °C, a sa vrelim vazduhom na 150 °C.

2 Testo:

Pomešati brašno sa praškom za pecivo i kakao prahom u činiji. Dodati ostale sastojke i sve najpre kratko izmutiti mikserom (dodacima za mešenje testa) na najmanjoj, a zatim na najvećoj brzini da se dobije glatko testo. Odvojiti oko 1/3 testa i razviti na radnoj površini posutoj brašnom na oko 1/2 cm debljine. Modlicama izvaditi različite uskršnje motive i ostaviti sa strane. Ostatak testa pomešati sa preostalim testom i lagano pritiskajući napraviti koru na plehu, najbolje ravnomerno rasklagijati malom oklagijom.

3 Fil:

Poređati kajsije sa ispučenjem na gore. Mikserom umutiti sir, jaja, puding i rastopljeni maslac dok se ne dobije homogena masa. Sipati masu na pleh za pečenje i poravnati. Staviti šreko prethodno pripremljenu uskršnju dekoraciju i peći.

Položaj: donja trećina.

Vreme pečenja: 60 minuta.

Sastojci:

Za pleh za pečenje (40 x 30 cm):

obruč
modlica zec i šargarepa
malo masnoće

Testo:

450 g pšeničnog brašna
3 ravne kašičice Dr. Oetker Praška za pecivo
50 g Dr. Oetker Kakao
225 g šećera
250 g mekog maslaca
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
2 jaja (veličine M)

Fil:

490 g kajsija isečenih na polovine, iz konzerve (bez tečnosti)
500 g maslaca
1 kg mladog sira
350 g šećera
6 jaja (veličine M)
2 kesice Dr. Oetker Pudinga sa ukusom vanile



Dr. Oetker d.o.o.

- 4 Izvaditi kolač iz pleha na rešetku. Pažljivo skinuti i ukloniti obruč. Ostaviti kolač da se ohladi.



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