




Višnja-krem kolač

Sa Burbon vanilom

1 kolač    Zahteva određeno umeće Vreme pripreme 40 Min.

1 Priprema:

Prvo zagrejte rernu. Podmažite tepsiju. Dobro ocedite višnje.

2 Nadev:

Prašak za puding pomešajte sa šećerom i Burbon vanilin šećerom i razmutite u najmanje 6 kašika mleka. Preostalo mleko pomešajte sa slatkom pavlakom i stavite da se kuva, kada provri sklonite sa šporeta. Razmućeni prašak za puding dodajte u tečnost, dobro promešajte i vratite na šporet da se kuva 1 minut. Ostavite puding da se hladi, pritom povremeno promešajte.

3 Testo sa sirom i uljem:

Pomešajte brašno sa praškom za pecivo i prosejite u činiju. Dodajte preostale sastojke pa sve umesite mikserom (nastavci za mešenje) prvo najmanjom, potom najvećom brzinom, tako da dobijete glatko testo. Ne mesite predugo, testo će se inače lepiti. Testo razvijte na tepsiji.

4 Mrvice:

Pomešajte brašno sa praškom za pecivo i prosejite u činiju. Dodajte preostale sastojke i mikserom (nastavci za mućenje) preradite u fine mrvice. Puding pomoću 2 kašičice nanosite preko testa u hrpicama. Preko celog testa sada ravnomerno rasporedite višnje, a potom i mrvice. Stavite da se peče na sredini rerne.

Temperatura rerne otprilike 180 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 160 °C

Nivo rerne: srednja

Sastojci:

Tepsija:

malo masnoće

Nadev:

1 kesica Dr. Oetker Pudinga sa ukusom vanile
1 kesica Dr. Oetker Burbon vanila aromatizovani šećer
40 g šećera
250 ml mleka
200 g slatke pavlake
2 tegle višanja (neto po 350 g)

Testo sa sirom i uljem:

300 g pšeničnog brašna
3 kašičice Dr. Oetker Praška za pecivo
75 g šećera
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
1 prstohvat soli
125 g sira nemasnog, neslanog (švapski sir ili kisela pavlaka)
1 jaja
50 ml mleka
100 ml jestivog ulja npr. suncokretovog

Mrvice:

200 g pšeničnog brašna
Dr. Oetker Praška za pecivo
60 g šećera
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
1 prstohvat soli
1 jaja
60 g mekog margarina ili maslaca

Dodatno:

25 g bele čokolade



Dr. Oetker d.o.o.

Molimo Vas da imate u vidu uputstvo za upotrebu Vaše rerne. Kolač ostavite da se hladi na tepsiji, koju ćete staviti na rešetku za kolače. Grubo usitnite čokoladu, stavite je u kesicu za zamrzivač, dobro je zatvorite i stavite je u vrelu vodu da se čokolada istopi. Obrišite kesicu, isecite jedan mali ćošak i poprskajte kolač otopljenom čokoladom.

Savet:

- Prekrijte puding providnom folijom dok se hladi, neće se stvarati kožica i nećete morati da mešate.
- Umesto Original pudinga sa ukusom vanile možete da koristite i puding slatku pavlaku.
- Umesto Burbon vanilin šećera možete da koristite i Burbon vanila šipku. Tada šipku dodajte u mleko i pavlaku dok se kuva, a šipku izvadite pre nego što u tečnost umešate rastvoreni prašak za puding.



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