

Voćni hleb

Za venac kalup

1 kolač



Zahteva određeno umeće



Vreme pripreme 40 Min.



Sastojci:

Venac kalup (Ø 26 cm):

malo masnoće
pšenično brašno

Biskvitno testo:

100 g suvih smokava
100 g kajsija sušenih
4 jaja
150 g šećera
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
rendana kora pomorandže (1/2 pomorandže)
150 g pšeničnog brašna
1 ravna kašičica Dr. Oetker Praška za pecivo
100 g kandiranih pomorandži (oranžat)
100 g lešnika seckanih

Glazura:

150 g šećera u prahu
1 ravna kašičica cimeta
2 kašika/e ruma
1 kašika vode

1 Pripremite:

Prvo sitno iseckajte sušene kajsije i smokve. Zagrejte rernu. Podmažite kalup i pospite brašnom. Biskvitno testo: Mikserom (nastavci za mućenje) penasto umutite jaja, muteći najvećom brzinom oko 1 minut. Postepeno dodajte šećer, vanilin šećer i koru od pomorandže u roku od 1 minuta, pa smesu mutite još 2 minuta. Brašno pomešajte sa praškom za pecivo, prosejite i sjedinite sa smesom muteći kratko najmanjom brzinom. Na kraju dodajte sušeno i kandirano voće i seckane lešnike. Sipajte u kalup i poravnajte. Pecite na rešetki od rerne.

Temperatura rerne otprilike 180 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 160 °C

Nivo rerne: srednja

Molimo Vas da imate u vidu uputstvo za upotrebu Vaše rerne. Nakon pečenja ostavite voćni hleb da odstoji oko 10 minuta u kalupu, potom ga istresite na rešetku za kolače i ostavite da se ohladi.

2 Glazura:

Prosejte šećer u prahu i pomešajte sa cimetom. Dodajte rum i vodu i mešajte dok ne dobijete ujednačenu gustu smesu. Premažite kolač glazurom i ostavite da stoji dok se glazura ne stegne.



Dr. Oetker d.o.o.

Savet:

- Voćni kolač možete da pripremite i do 4 dana ranije. Bez glazure ga odlično možete zamrznuti.



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