



Voćni kolač sa kremom od pudinga i vina

Rafinirano i ukusno

1 kolač  Zahteva određeno umeće  Vreme pripreme 40 Min.

1 Priprema:

Prvo zagrejte rernu. Podmažite tepsiju.

2 „Sve u jednom” testo:

Pomešajte brašno sa praškom za pecivo i prosejte u činiju. Dodajte preostale sastojke pa sve umesite mikserom (nastavci za mućenje) prvo najmanjom, potom najvećom brzinom oko 2 minuta, tako da dobijete glatko testo. Testo poravnajte na tepsiji i stavite da se peče na sredini 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. Koru ostavite da se hladi na tepsiji, koju ćete staviti na rešetku. Odvojite kolač od tepsije, isecite ivice tako da budu ravne i premestite koru na veliku tacnu. Ram stavite tako oko kolača, da ga sa svih strana dobro zatvori.

3 Krem od vanile:

Pomešajte prašak za puding sa šećerom. Postepeno razmutite sa najmanje 6 kašika slatke pavlake, tako da nema grudvice. Preostalu slatku pavlaku skuvajte sa vinom, skinite sa šporeta, dodajte razmučeni prašak za puding i zakuvajte puding neprestano mešajući oko 1 minut. Želatin potopite prema uputstvu sa kesice u hladnoj vodi, potom ga otopite u još vrućem puding. Dodajte pavlaku, premažite krem peko kore i ostavite da se ohladi.

4 Voćni nadev i preliv:

Voće po želji isecite na kockice, kriške ili listiće, rasporedite preko krema, pritom ređajte voće sve do ivice. Pripremite preliv prema uputstvu sa kesice, ali od soka od jabuke ili vina, šećera i vode, rasporedite preko voća. Ostavite kolač da odstoji oko 2 sata u frižideru. Pažljivo odvojite ram od kolača pomoću oštrog noža i odstranite. Kolač sa strane eventualno očistite vlažnim nožem.

Sastojci:

Tepsija:

malo masnoće
ram za kolače

Testo „sve u jednom“:

250 g pšeničnog brašna
4 ravne kašičice Dr. Oetker Praška za pecivo
175 g šećera
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
1 rendane kore pomorandže (1/2 pomorandže)
8 jaja
8 kašika/e jestivog ulja npr. suncokretovog ulja
5 kašika/e jabukovog sirćeta

Krem od vanile:

1 kesica Dr. Oetker Pudinga sa ukusom vanile
40 g šećera
250 g slatke pavlake
250 ml vina belog
3 lista/listova Dr. Oetker Želatina u listu beli gold
300 g kisele pavlake

Voćni nadev i preliv:

1250 g mešanog voća (svežeg ili dobro ocedenog iz kompota), npr. grožđe, šljive, kruške, jabuke, mandarine itd.
3 kesice Dr. Oetker Preliva za tortu prozirnog
6 kašika/e šećera
250 ml sok od jabuke bistrog ili belog vina
500 ml vode



Dr. Oetker d.o.o.

Savet:

- Želatin ne uspeva sa svežim ananasom i kivijem, jer to voće sadrži enzim koji rastvara želatin.
- Puding možete da skuvate i sa 250 ml soka od jabuke i 250 ml slatke pavlake, ili sa 500 ml mleka.



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