

# Zeka sa kajsijama

Kolači iz tepsije

1 kolač



Jednostavno



Vreme pripreme 40 Min.



## Sastojci:

### Tepsija:

papir za pečenje

### Mučeno testo:

180 g margarina ili maslaca

80 g šećera

1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera

rendana kora limuna (1/2 limuna)

2 jaja

225 g pšeničnog brašna

0,5 ravne kašičice Dr. Oetker Praška

za pecivo

### Nadev:

1 konzerva polutki kajsija (neto 240 g)

250 ml soka od kajsije (iz konzerve, eventualno dopunjeno vodom)

1 kesica Dr. Oetker Preliva za tortu prozirnog

2 kašika/e šećera

400 ml slatke pavlake

250 g sira maskarpone (event. može i švapski neslani)

50 g šećera

1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera

3 kašika/e soka od limuna

## 1 Priprema:

Na parčetu papira za pečenje (40 x 30 cm) nacrtajte zečiju glavu (oko 38 cm dužine i 23 cm širine) i stavite papir na tepsiju. Zagrejte rernu.

## 2 Mučeno testo:

Mekani margarin ili maslac penasto umutite mikserom (nastavci za mućenje). Postepeno dodajte šećer, vanilin šećer i rendanu koru limuna, dok ne dobijete ujednačenu smesu. Na svakih ½ minuta dodajte po jedno jaje, muteći najvećom brzinom. Pomešajte brašno sa praškom za pecivo, prosejte i dodajte u smesu iz 2 puta, muteći srednjom brzinom. Testo nanosite ravnomerno pomoću vlažnog noža oko 1 cm debljine (i na dugačke uši) unutar nacrtanog šablona, eventualno malo poravnajte ivice. Stavite da se peče.

**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 prevucite koru sa papirom za pečenje na rešetku za kolače da se hladi. Kada se dobro ohladi, pažljivo odstranite papir (eventualno je malo navlažite) i premestite zeku na tacnu.

**3 Nadev:**

Kajsije dobro ocedite, pritom sačuvajte sok i odmerite 250 ml (1/4 l). Eventualno dopunite količinu tečnosti vodom. Ostavite 3 polutke kajsija po strani za ukrašavanje, a ostale isecite na kockice. Pripremite preliv prema uputstvu, ali sa šećerom i sokom od kajsije. Dodajte kockice kajsija, ostavite malo da se prohladi, pa nanesite voćnu smesu preko kore, pritom ostavite slobodan rub od oko 1 cm.

- 4** Ostavite nadev da se dobro ohladi. Umutite slatku pavlaku. Maskarpone izmešajte sa šećerom, vanilin šećerom i limunovim sokom, muteći mikserom. Dodajte slatku pavlaku. Premažite Maskarpone krem preko voćnog nadeva i pomoću oble strane kašičice izvucite talasaste vrhove. Dve od preostalih polutki kajsija stavite kao „oči”. Od treće polutke odsecite jedan trouglasti komad za „nos”, a ostatak isecite na fine trake i poslažite kao „brkove” na zekino lice. Ostavite da stoji u frižideru sve do služenja.

Savet:

- Tortu pripremite maksimalno jedan dan pre služenja.