

Zlatno srebrni kolač

Otmeni kolač sa voćnim ukusom

1 kolač



Zahteva određeno umeće

Vreme pripreme 40 Min.



- 1** Za zlatno testo mikserom (nastavci za mućenje) penasto umutite maslac ili margarin, muteći najvećom brzinom. Postepeno dodajte šećer i mešajte dok ne dobijete povezanu smesu. Umešajte žumance po žumance. Pomešajte brašno i prašak za pecivo, prosejte, pa umešajte naizmenično s mlekom u dva navrata, muteći srednjom brzinom.
- 2** Za srebrno testo čvrsto umutite belanca sa velikom kašikom šećera, tako da zarez nožem ostane vidljiv. U drugoj posudi mikserom penasto umutite maslac ili margarin. Postepeno dodajte šećer i mešajte dok ne dobijete povezanu smesu. Umešajte mleko. Pomešajte brašno s praškom za pecivo, prosejte, pa umešajte naizmenično s bademima iz dva puta, muteći srednjom brzinom. Na kraju umešajte sneg od belanaca.
- 3** Zlatno testo sipajte u duguljasti kalup ili kalup za kuglofe (prečnika 26 cm) i poravnajte. Po njemu pažljivo rasporedite srebrno testo i takođe ga poravnajte. Stavite kalup na rešetku u rerni.

Temperatura rerne oko 180 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom oko 160 °C

Nivo rerne: srednja

Sastojci:

Zlatno testo:

125 g margarina ili maslaca
160 g šećera
5 žumanceta
250 g pšeničnog brašna
2,5 kašičice Dr. Oetker Praška za pecivo
125 ml mleka

Srebrno testo:

5 belanaca
1 kašika šećera velika
125 g margarina ili maslaca
200 g šećera
125 ml mleka
250 g pšeničnog brašna
2,5 kašičice Dr. Oetker Praška za pecivo
150 g oljuštenog, mlevenog badema

Preliv:

75 g šećera u prahu
1 - 2 kašika/e soka od limuna velike
75 g šećera u prahu
1 - 2 kašika/e soka od pomorandže velike



Dr. Oetker d.o.o.

Kolač ostavite još oko 5 minuta u kalupu, potom ga odvojite od kalupa, iskrenite na rešetku za kolače i ostavite da se hladi.

- 4 Za preliv po 75 g šećera u prahu pomešajte sa sokom od limuna i sokom od pomorandže tako da ne dobijete previše gust preliv. Pomoću četkice za kolače premažite kolač.

Savet:

- Što je jača boja žumanaca, to će zlatnija biti boja testa. Koristite domaća jaja. Dobro umotan kolač ostaće svež 2-3 dana.



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