


Božićno drvce

Torta u obliku božićnog drvca s okusom cimeta, prelivena šećernom glazurom

oko 12 komada

   uspijeva lako

 do 40 Min.



- 1 Namastite kalup, pospite ga brašnom te stavite na rešetku. Zagrijte pećnicu.

Električna pećnica oko 180 °C
Pećnica na vrući zrak oko 160 °C

- 2 Tijesto:

Pomiješajte brašno s praškom za pecivo u posudi. Dodajte ostale sastojke i mikserom (metlicama) izmijesite glatko tijesto, miješajući najprije kratko na najnižoj, a potom dvije minute na najvećoj brzini. Tijesto izlijte u kalup i poravnajte. Stavite kalup na rešetku u pećnici.

Nivo pećnice sredina pećnice
Vrijeme pečenja: oko 40 Minuta

Kolač istresite na kuhinjsku rešetku obloženu papirom za pečenje i ostavite da se ohladi.

Sastojci:

Za silikonski kalup u obliku božićnog drvca (sadržaj 900 ml):

masnoće
pšeničnog brašna

Tijesto:

200 g pšeničnog brašna
2,5 žličice Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo
125 g šećera
1 žličica mljevenog cimeta
1 prstohvat soli
125 g mekog maslaca ili margarina
3 jaja (veličine M)

Za ukrašavanje:

125 g šećera u prahu
oko 2 žlice vode
Dr. Oetker jestive boje za kolače (zeleni)
oko 1 žlica Dr. Oetker Ribana tamna čokolada
Dr. Oetker Šećerno pismo s okusom čokolade (bijela boja)
Dr. Oetker Šareni ukrasi za kolače

③ Ukrašavanje:

Šećer u prahu prosijte u zdjelicu, dodajte vodu i jestivu boju te izmiješajte u gust preljev. Nožem raspodijelite preljev preko kolača. Za „deblo“ božićnog drvca, dno kolača pospite ribanom čokoladom. Ostavite preljev da se stvrdne. Potom, šećernim pismom bijele boje izradite girlandu i pričvrstite po njoj šarene ukrase.

recipe.tip.from.the..

- Kolač se može napraviti najviše dva dana unaprijed, a može se i zamrznuti.
- Ako nemate silikonski kalup u obliku božićnog drvca, možete koristiti lim za pečenje te izrezati ispečeni biskvit u oblik drvca.