

Čupavi kolač s kruškama i sirom

Integralni kolač s nadjevom od kruške i punjenjem od sira

oko 14 komada



potrebno malo iskustva



do 40 Min.



Sastojci:

Prhko tijesto s kakaom:

300 g integralnog pšeničnog brašna
20 g kakao praha (prosijanog)
1 žličica Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo
150 g šećera u prahu (prosijanog)
1 omot Dr. Oetker Bourbon vanilin šećera
Dr. Oetker Finesse korica naranče
1 prstohvat soli
150 g margarina (hladnog)
1 jaje (veličine M)
2 žlice mlijeka

Za posipanje:

2 žlice krušnih mrvica (integralnih)

Voćni nadjev:

470 g kruški iz kompota (ocijedenih)

Punjenje od sira:

200 g mekog margarina
180 g šećera u prahu (prosijanog)
1 omot Dr. Oetker Bourbon vanilin šećera
Dr. Oetker Finesse korica naranče
3 jaja (veličine M)
1 omot Dr. Oetker Original pudinga s okusom vanilije
500 g svježeg posnog sira (1%)

1 Prhko tijesto s kakaom:

Integralno brašno pomiješajte s kakaom i praškom za pecivo i stavite na radnu površinu. Redom dodajte ostale sastojke i rukama izmijesite u tijesto. Omotajte folijom za čuvanje svježine i stavite oko ½ sata na hladno.

2 1/3 tijesta razvaljajte u krug (promjera 26 cm) na lagano pobrašnjenoj radnoj površini i stavite tijesto u kalup za torte čije je dno obloženo papirom za pečenje. Stavite kalup na rešetku u sredinu prethodno zgrijane pećnice i ispecite prhko tijesto.

Električna pećnica 170 °C
Pećnica na vrući zrak 150 °C
Vrijeme pečenja: oko 15 Minute

3 Za posipanje:

1/3 preostalog tijesta oblikujte u valjak, stavite u ohlađeni kalup za torte i utisnite uz rub obruča. Dno prhkog tijesta pospite integralnim mrvicama i nadjenite kruškama iz kompota.



Dr. Oetker Hrvatska

4 Punjenje od sira:

Maslac sa šećerom u prahu, vanilin šećerom i koricom naranče mikserom (metlicama) kremasto izmiješajte. Pojedinačno umiješajte jaja. Kratko umiješajte puding u prahu s posnim sirom. Smjesu stavite u kalup i poravnajte.

5 Ostatak tijesta natrgajte na komade i stavite na punjenje od sira.

6 Kalup stavite na rešetku u donju polovicu prethodno zgrijane pećnice.

Električna pećnica 150 °C

Pećnica na vrući zrak 130 °C

Vrijeme pečenja: oko 60 Minute

Tip from the Test Kitchen

- Umjesto posnog sira možete upotrijebiti i svježi sir s većim postotkom masnoće i 250 g svježeg zrnatog sira.

