

Kolač iz kalupa za Uskrs

Svijetli kolač s tamnim motivom uskršnjeg zeca i uskršnjim jajima

oko 10 komada    potrebno malo iskustva do 40 Min.



Sastojci:

Za kalup za pečenje (20 x 11 cm):

masnoće
pšeničnog brašna

Tamno tijesto:

65 g maslaca ili margarina (omekšalog)
65 g šećera
1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera
1 jaje (veličine M)
75 g pšeničnog brašna
1 razom puna žličica Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo
10 g Dr. Oetker Kakaa za kolače
2 žlice mlijeka
3 žlice Dr. Oetker Kakao mrvica

Svijetlo tijesto:

100 g maslaca ili margarina (mekog)
100 g šećera
1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera
2 jaja (veličine M)
150 g pšeničnog brašna
1 ½ razom pune žličice Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo
75 ml mlijeka

Za ukrašavanje:

3 žlice soka od naranči
oko 150 g tamne čokolade
1 žlica ulja (suncokretovog ulja)
Dr. Oetker Šarene mrvice
50 g Dr. Oetker Fondant Dekor zeleni

1 Priprema:

Kalup za pečenje namastite i pobrašnite. Prethodno zagrijte pećnicu.

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

2 Tamno tijesto:

U zdjeli mikserom (metlicama) izradite maslac i šećer u glatku smjesu. Dok miješate postupno dodajte šećer i vanilin šećer dok se sve ne poveže. Dodajte jaje i miješajte na najvećoj brzini oko ½ minute. Pomiješajte brašno s praškom za pecivo i kakaom i naizmjenice s mlijekom dodajte smjesi miješajući na srednjoj brzini. Na kraju umiješajte kakao mrvice. Tijesto izlijte u pripremljeni kalup, poravnajte i stavite peći.

Vrijeme pečenja: oko 30 Minute

Pečen kolač prvo ostavite desetak minuta u kalupu. Potom ga izvadite iz kalupa i ostavite na rešetci za kolače da se ohladi.



- 3 Ohlađeni kalup očistite i ponovo ga namastite i pobrašnite. Ponovo zagrijte pećnicu.

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

- 4 Čokoladni kolač narežite na kriške širine oko 1 cm. Okrajke kolača stavite u zdjelu (sa strane). Iz kriški izrežite zečiče (oko 5 cm) ili druge uskršnje motive. Ostatke također stavite u zdjelu. Zečeve posložite jedan uz drugi po sredini kalupa pri čemu na krajevima ostavite po 1 cm (razmaka).

5 **Svijetlo tijesto:**

U zdjeli mikserom (metlicama) izradite maslac i šećer u glatku smjesu. Dok miješate, postupno dodajte šećer i vanilin šećer dok se sve ne poveže. Svako jaje miješajte na najvećoj brzini po ½ minute. Pomiješajte brašno s praškom za pecivo i naizmjenice s mlijekom dodajte smjesi miješajući na srednjoj brzini. Tijesto pažljivo izlijte u kalup tako da se zečevi ne pomaknu, i stavite peći.

Vrijeme pečenja: oko 35 Minute

Pečen kolač prvo ostavite desetak minuta u kalupu. Potom ga izvadite iz kalupa i ostavite na rešetci za kolače da se ohladi.

6 **Ukrašavanje:**

Ostatke kolača izmrvice u zdjeli i dodajte sok od naranče. Mikserom (metlicama) prvo miješajte na najmanjoj, a zatim na srednjoj brzini dok ne nastane ljepljiva smjesa. Od smjese oblikujte oko 16 jaja jednake veličine. U vodenoj kupelji na laganoj vatri otopite tamnu čokoladu s uljem. Jaja prelijte otopljenom čokoladom i pospite šarenim mrvicama. Ostavite da se stisnu na komadu papira za pečenje. Ostatom čokolade prelijte kolač i pustite da se stisne. Fondant protisnite kroz grubo sito, od toga napravite gnijezda u koja stavite jaja i sve stavite na i oko kolača.

Tip from the Test Kitchen

- Umjesto zečeva možete izrezati i druge motive (oblike), na primjer srca ili cvjetove.
- Kolač se može pripremiti i 2 dana unaprijed ili ga možete i zamrznuti.

