

Kolač od mrkve

Ovaj sočan kolač od mrkve jednostavan je za pripremu i vrlo ukusan.

oko 12 komada



potrebno malo iskustva

do 60 Min.



Sastojci:

Tijesto:

- 375 g mrkve
- 6 bjelanjaka (veličine M)
- 6 žumanjka (veličine M)
- 275 g šećera
- 1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera
- 1 prstohvat soli
- 1 omot Dr. Oetker Finesse korica naranče
- 100 g krem sira
- 75 ml mlijeka
- 125 g pirovog brašna
- 125 g pšeničnog brašna
- 1 omot Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo
- 100 g Dr. Oetker Badema mljevenih

Za ukrašavanje:

- 150 g marcipan mase
- 50 g šećera u prahu
- Dr. Oetker jestive boje za kolače
- 1 omot Dr. Oetker Finesse korica naranče

Nadjev:

- 200 g hladnog tučenog vrhnja
- 1 omot Dr. Oetker Kremfixa
- 1 žlica šećera
- 1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera
- 100 g krem sira

1 Priprema:

Mrkvu ogulite i sitno naribajte. Dno kalupa za torte namastite i obložite papirom za pečenje. Zagrijte pećnicu.

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

2 Tijesto:

Bjelanjak mikserom (metlicama) vrlo čvrsto istucite. Žumanjke, šećer, vanilin šećer, sol, Finesse u posudi mikserom (metlicama) na najvišoj brzini kremasto istucite. Umiješajte krem sir. Brašno pomiješajte s praškom za pecivo i bademima i umiješajte u smjesu zajedno s mlijekom. Potom kratko umiješajte mrkvu. Oprezno umiješajte snijeg i poravnajte tijesto u kalupu. Kalup stavite u pećnicu na rešetku.

Nivo pećnice: donja trećina
Vrijeme pečenja: oko 60 Minute

Kolač u kalupu stavite na kuhinjsku rešetku, nakon 10 minuta odvojite obruč kalupa za torte i uklonite ga. Ostavite kolač od mrkve da se ohladi.

3 Ukrašavanje:

Marcipan umijesite sa šećerom u prahu. Za zeleni dio mrkve odvojite komad veličine oraha i obojite ga zelenom jestivom bojom. Podijelite ga na približno 12 dijelova jednake veličine i oblikujte kuglice. Potom kuglice malo spljoštite i urežite. Preostali marcipan obojite s Finesse, crvenom i žutom jestivom bojom. Smjesu podijelite na približno 12 dijelova jednake veličine, oblikujte kuglice i od svake kuglice oblikujte i izradite duguljaste mrkve. Tupim dijelom noža izradite udubljenja po mrkvi. Oprezno utisnite zeleni dio mrkve, po potrebi ga zalijepite s malo šećernog pisma i ostavite mrkve prekrivene sa strane.

4 Nadjev:

Uklonite papir za pečenje s kolača od mrkve i stavite kolač za pladanj za torte. Prije posluživanja čvrsto istucite tučeno vrhnje s Kremfixom, šećerom i vanilin šećerom. Umiješajte krem sir. Raspodijelite nadjev po kolaču i izravnajte ga. Ukrasite mrkvama od marcipana.

Tip from the Test Kitchen

- Kolač se bez nadjeva može zamrznuti.
- Mrkve od marcipana možete izraditi i dan ranije. Za oblikovanje i izradu ukrasa od marcipana preporučujemo da stavite jednokratne rukavice.
- Kako biste bjelanjak mogli istući u čvrst snijeg, u bjelanjku ne smije biti niti najmanjeg traga žumanjka, a na posudi i metlicama niti najmanjeg traga masnoće jer se bjelanjak u protivnom neće stvrdnuti.