

Kolač od sira i mandarina s pudingom

Crveni preljev za torte posebno privlači poglede na ovaj ukusan kolač

oko 16 komada



potrebno malo iskustva

do 40 Min.



1 Priprema:

Za nadjev, ostavite mandarine da se ocijede u cjediljci nad zdjelicom i pri tome od dobivene tekućine izmjerite 250 ml. Namastite dno kalupa za torte. Zagrijte pećnicu.

Električna pećnica oko 200 °C
Pećnica na vrući zrak oko 180 °C

2 Miješano tijesto:

U posudi izmiješate brašno s Backin praškom za pecivo. Dodajte ostale sastojke i od svega mikserom (lopaticama) najprije na najnižoj, a potom na najvećoj brzini izradite tijesto. Dobar dio tijesta razvaljajte na dnu kalupa za torte. Od preostalog tijesta oblikujte valjak, položite ga kao rub uz kalup i utisnite tako da dobijete oko 3 cm visoki rub. Stavite kalup u hladnjak.

Sastojci:

Za kalup za torte (Ø 26 cm):

masnoće

Miješano tijesto:

150 g pšeničnog brašna

1 razom puna žličica Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo
75 g šećera

1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera

1 prstohvat soli

1 jaje (veličine M)

75 g mekog maslaca ili margarina

Nadjev:

3 limenke mandarina (ocijeđena masa po 175 g) ili 1 limenka mandarina (ocijeđena masa 480 g)

2 omota Dr. Oetker Original pudinga s okusom vanilije
200 g šećera

500 ml mlijeka

500 g svježeg posnog sira

Preljev:

1 omot Dr. Oetker Preljev za torte crveni

2 žlice šećera

3 Nadjev:

Pripremite oba omota pudinga prema uputi na omotu, ali s 200 g šećera i 500 ml mlijeka. Odmah umiješajte svježi sir i masu ravnomjerno raspodijelite u kalupu. Posložite mandarine po masi. Gurnite kalup na rešetku u pećnici.

Nivo pećnice donja trećina

Vrijeme pečenja: oko 60 Minute

Ostavite kolač da se ohladi na rešetki za kolače.

4 Preljev:

Pripremite preljev za torte prema uputi na omotu sa šećerom i tekućinom te ga ravnomjerno rasporedite po mandarinama. Neka se preljev stvrdne. Potom kolač izvadite iz kalupa.

Tip from the Test Kitchen

- Kolač eventualno 5 min. prije kraja pečenja prekrijte papirom za pečenje.
- Dobro rashlađeni kolač od sira možete poslužiti i kao desert.
- Kolač možete pripremiti najviše 2 dana unaprijed.