

Papagajski kolač s preljevom

Šareni kolač iz lima s preljevom od limuna i šećera

oko 20 komada    uspijeva lako do 40 Min.



Sastojci:

Za lim za pečenje (40 x 30 cm):

masnoće

Sve u 1 tijesto:

350 g pšeničnog brašna

1 omot Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo

250 g šećera

1 prstohvat soli

250 g mekog maslaca ili margarina

4 jaja (veličine M)

2 omota Dr. Oetker Finesse

Bourbon vanilija aroma

4 žlice mlijeka

Dr. Oetker jestive boje za kolače

Za ukrašavanje:

250 g šećera u prahu

oko 7 žlice soka od 1 limuna

Dr. Oetker Šarene mrvice

1 Priprema:

Namastite lim za pečenje. Prethodno zagrijte pećnicu.

Električna pećnica oko 180 °C

Pećnica na vrući zrak oko 160 °C

2 Sve u 1 tijesto:

U zdjeli pomiješajte brašno i Backin. Zatim dodajte sve ostale sastojke, **osim jestivih boja**, i mikserom (metlicama) izradite glatku smjesu miješajući prvo na najmanjoj brzini, a zatim 2 minute na najvećoj brzini. Tijesto podijelite u tri dijela. Jednu trećinu tijesta obojite crvenom jestivom bojom, a drugu trećinu tijesta zelenom bojom. Obojeno i neobojeno tijesto naizmjenice u hrpicama ravnomjerno podijelite po limu za pečenje i stavite peći.

Vrijeme pečenja: oko 25 Minute

Pečen kolač ostavite u limu za pečenje na rešetci za kolače da se ohladi.



Dr. Oetker Hrvatska

③ **Ukrašavanje:**

Prosijte šećer u prahu i u njega umiješajte onoliko soka od limuna koliko je potrebno da nastane gusti preljev. Preljevom prelijte kolač, zagladite te ga pospite šarenim mrvicama.

