

Pikantan kolač od bundeve i kadulje

Sočan kolač od bundeve i soka od mrkve

oko 12 komada



potrebno malo iskustva

do 60 Min.



Sastojci:

Za kalup za torte (Ø 26 cm):

masnoće

Dizano tijesto:

100 ml mlijeka

60 g maslaca ili margarina

250 g pšeničnog brašna

1 omot Dr. Oetker Kvasca instant

½ žličica soli

2 bjelanjaka (veličine M)

Nadjev:

700 g bundeve (npr. muškatne bundeve)

500 ml soka od mrkve

listova kadulje

250 g slatkog vrhnja (36% m.m.)

75 g Dr. Oetker Original Gustina

finog jestivog škroba

2 jaja (veličine M)

2 žumanjka (veličine M)

soli

svježe mljeveni papar

muškatni oraščić

25 g oguljenih bundevinih koštica

1 Dizano tijesto:

Zagrijte mlijeko i u njemu otopite maslac ili margarin. U zdjeli dobro pomiješajte brašno i kvasac. Dodajte preostale sastojke te mješavinu mlijeka i masnoće. Sve zajedno mikserom (lopaticama) najprije na najnižoj, a potom na najvišoj brzini mijesite oko 5 minuta dok ne dobijete glatko tijesto. Ostavite tijesto pokriveno na toplom mjestu da se diže sve dok se vidno ne poveća.

2 Nadjev:

Bundevu narežite na ploške, uklonite koštice, ogulite i potom narežite na komade veličine 2 x 2 cm. Kuhajte komade bundeve sa sokom od mrkve u loncu bez poklopca oko 15 minuta na jakoj vatri. Kadulju operite i listove sitno narežite. Smjesu od bundeve, slatkog vrhnja, gustin, jaja i žumanjke pomoću štapnog miksera izradite u glatki pire. Dodajte sol, papar i muškatni oraščić. Umiješajte bundevine koštice i kadulju.

3 Namastite kalup. Zagrijte pećnicu.

Električna pećnica oko 200 °C

Pećnica na vrući zrak oko 180 °C



Dr. Oetker Hrvatska

- 4 Tijesto na pobrašnjenoj radnoj površini dobro promijesite i stavite u kalup. Pobrašljenim rukama pritisnite i poravnajte tijesto te ga na rubu pritisnite i povucite 4 cm prema gore. Nadjev raspodijelite po tijestu i ostavite pokriveno da odstoji oko 15 minuta na toplom mjestu. Potom stavite kalup u pećnicu.

Vrijeme pečenja: oko 40 Minute

Kolač od bundeve najbolje je poslužiti topao.

Tip from the Test Kitchen

- Kolač od bundeve može se duboko smrznuti.
- Poprskajte kolač prije posluživanja uljem od bundevinih sjemenki.

