

Uskrsni kolač

Šareni prhki kolač

oko 20 komada



potrebno malo iskustva

do 60 Min.



Sastojci:

Za prhko tijesto:

- 250 g glatkog brašna
- 50 g šećera u prahu
- 1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera
- 1 prstohvat soli
- 3 kapi arome gorkog badema
- 150 g maslaca (hladnog)
- 1 žumanjak (veličine M)
- 1 žlica hladne vode

Za premazivanje:

- 1 bjelanjak (veličine M)

Za šareni šećerni preljev:

- 150 g šećera u prahu
- oko 3 žlice vruće vode
- 1 pakiranje Dr. Oetker jestive boje za kolače

Za ukrašavanje:

- Dr. Oetker Dekor roza kristalići
- Dr. Oetker Dekor mix perle soft

1 Za prhko tijesto:

Za izradu tijesta prosijajte brašno po radnoj površini. Dodajte preostale sastojke i rukama umijesite tijesto. Zamotajte ga u foliju za čuvanje svježine i stavite oko 40 min. na hladno.

2 Polovicu tijesta razvaljajte na pobrašnenoj radnoj površini u krug promjera 26 cm i stavite u okrugli kalup promjera 26 cm koji prethodno namastite i pospite brašnom.

3 Za premazivanje:

Pjenasto istucite bjelanjak i premažite tijesto tako da rub širine 1 cm ostane slobodan.

4 Razvaljajte preostalo tijesto, narežite ga na trake širine oko 1 cm i posložite karirani uzorak. Preostalo tijesto stavite kao rub širine 1 cm. Kalup stavite peći na srednju rešetku u prethodno zagrijanu pećnicu.

Električna pećnica 180 °C

Pećnica na vrući zrak 160 °C

Vrijeme pečenja: oko 20 Minute



Dr. Oetker Hrvatska

5 Za ukrašavanje:

Za šećerni preljev pomiješajte šećer u prahu s vodom i podijelite na 4 dijela. Obojite jestivim bojama i stavite u vrećice za štrcanje. Ispunite karo uzorak šećernim preljevom i ukasite dekorima za ukrašavanje.

