

# Uskršnji kolač

Ruski čupavi kolač iz lima s uskršnim dekoracijama

oko 25 komada    uspijeva lako  do 40 Min.



## Sastojci:

### Tijesto:

450 g pšeničnog brašna  
3 razom pune žličice Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo  
50 g Dr. Oetker Kaka za kolače  
225 g šećera  
250 g mekog maslaca  
1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera  
2 jaja (veličine M)

### Nadjev:

490 g marelica (ocijeđena kolličina)  
500 g maslaca  
1 kg svježeg posnog sira  
350 g šećera  
6 jaja (veličine M)  
2 omota Dr. Oetker Original pudinga s okusom vanilije

## 1 Priprema:

Ostavite marelice na cjedilu da se dobro ocijede. Za nadjev otopite maslac i ostavite ga da se ohladi. Namastite lim za pečenje i stavite na njega obruč za pečenje. Zagrijte pećnicu.

**Električna pećnica oko 170 °C**  
**Pećnica na vrući zrak oko 150 °C**

## 2 Tijesto:

Pomiješajte brašno s praškom za pecivo i kakaom u posudi. Dodajte ostale sastojke i mikserom (lopaticama) izradite glatko tijesto, miješajući najprije na najnižoj, a zatim na najvišoj brzini. Odvojite oko 1/3 tijesta i razvaljajte ga na pobrašnjenoj radnoj površini na debljinu od oko 1/2 cm. Kalupima izrežite različite uskršne motive i stavite ih sa strane. Ostatke tijesta iz kojeg ste rezali uskršne oblike umijesite u preostalo tijesto i na limu lagano utisnite tako da dobijete dno; tijesto je najbolje ravnomjerno razvaljati valjkom za tijesto.



Dr. Oetker Hrvatska

**3 Nadjev:**

Po podlozi raspodijelite marelice sa zaobljenim dijelom prema gore. Posni sir sa šećerom, jajima, pudingom u prahu i otopljenim maslacem mikserom (metlicama) izradite u homogenu smjesu. Stavite smjesu na lim za pečenje i poravnajte. Na to stavite izrezane uskrsne dekoracije i pecite.

**Nivo pećnice donja trećina**  
**Vrijeme pečenja: oko 60 Minute**

Stavite kolač u limu na kuhinjsku rešetku. Oprezno odvojite i skinite obruč za pečenje. Ostavite kolač da se ohladi.

