

Vijenac s aromatičnim čajem

Ukusna slastica s aromatičnim čajem.

oko 18 komada  uspijeva lako do 40 Min.



1 Priprema:

Okrugli kalup za torte (Ø 26 cm) obložite papirom za pečenje. Obruč kalupa namastite.

Za tijesto zakuhajte mlijeko u loncu. Umiješajte instant čaj da se natopi i ostavite da se ohladi.

Zagrijte pećnicu.

Električna pećnica oko 180 °C
Pećnica na vrući zrak oko 160 °C

Sastojci:

Okrugli kalup za torte (Ø 26 cm):

200 ml mlijeka
5 vrećica instant čaja Chai latte (125 g)
250 g maslaca ili margarina (mekog)
200 g šećera
1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera
4 jaja
250 g brašna
2 žličice Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo
200 g Dr. Oetker Badema mljevenih

Preljev:

150 g Dr. Oetker Kuvertira bijela čokolada
1 vrećica instant čaja Chai latte (25 g)
cimeta



2 Tijesto:

Maslac ili margarin u posudi pjenasto izmiješajte mikserom. Miješajući postupno dodajte šećer i vanilin šećer i nastavite miješati sve dok ne dobijete kompaktnu smjesu. Dodajte pojedinačno jaja, svako miješajući oko ½ minute na najvećoj brzini. Pomiješajte brašno i prašak za pecivo i naizmjenično sa chai mlijekom dodajte u dvije porcije kratko miješajući na srednjoj brzini. Na kraju umiješajte mljevene bademe.

Stavite tijesto u kalup i ravnomjerno rasporedite.

Vrijeme pečenja: oko 45 Minuta

Ostavite kolač da se hladi u kalupu na kuhinjskoj rešetki oko 10 minuta, potom ga odvojite od kalupa, istresite na rešetku i ostavite da se ohladi.

3 Preljev:

Čokoladu nasjeckajte i otopite na pari pri niskoj temperaturi. Umiješajte instant čaj i prelijte kolač. Pospite s malo cimeta i ostavite preljev da se stvrdne.

