

Ljetni kolač sa grčkim jogurtom

predivan ljetni, nepečeni kolač...kremast i osvježavajući



Potrebni sastojci:

Podloga:

- cca 250 g Plazma keksa (možete koristiti i neki drugi keks npr. Petit)
- mlijeko za natapanje keksa

Fil:

- 800 ml punomasnog mlijeka
- 2 vrećice pudinga od vanilije (ukupno 75 g)
- 230 g šećera (količinu šećera prilagodite vašem ukusu)
- 3 žumanjka, po mogućnosti domaćih, boja je mnogo ljepša sa njima (bjelanjke ostavite u zamrzivač i iskoristite za macarons ili puslice)
- 10 g mljevenog želatina
- 4 kašike vode (za želatin)
- 600 g grčkog tipa jogurta od kajsije; 4 posudice x 150 g (proizvođača Subotička mljekara)
- 300 ml slatkog vrhnja (biljno ili mliječno, po želji)

Izrada:

Želatin sipati u neki lončić ili malu šerpicu i preliterati sa 4 kašike vode. Ostaviti da nabubri dok skuhaete fil. Od ukupne količine mlijeka odvojiti 1 dl, ostalo sipati u odgovarajuću šerpu i zagrijavati na šporetu. Puding, šećer i žumanjke pomiješati sa 1 dl mlijeka i tu smjesu zakuhati u vrućem mlijeku....dobro promiješati da nema grudvica. Smaknuti sa vatre. Želatin otopiti na najmanjoj temperaturi i dodati u vruć krem i sve dobro promiješati. Dodati i hladan grčki jogurt od kajsije i opet sve dobro promiješati. Prekriti površinu krema prozirnom folijom i ostaviti na hlađenje. Kako ste u krem dodali hladan voćni jogurt, smjesa je već malo prohladjena, tako da možete odmah sve staviti u frižider i biće brže ohlađeno.

Kad je fil potpuno ohlađen, umutiti 300 g slatkog vrhnja (ako koristite mliječno, zasladite prema vašem ukusu sa šećerom u prahu). U ohlađen fil dodati 4 velike kašike umućenog vrhnja i dobro promiješati, a ostatak ostavite za završni sloj.

Pripremiti kalup dimenzija 30 x 22 cm i stranice obložite pek papirom (ja koristim onaj sa pomjerljivim obručem, a kao podlogu koristim plitku tepsiju ili zvonu za kolače).

U zdjelicu sipajte mlijeko i natapajte plazma keks i ređajte u kalup (za ove dimenzije mi je trebalo 8 x 3.5 plazma keksa, dakle trebaće vam 28 kom. keksa, oko 250 g). Pazite da ne natopite previše keks jer ćete tako otežati rezanje kolača. Preko keksa rasporedite fil, a zatim i umućeno slatko vrhnje i sve poravnajte.

Ostavite kolač na hlađenje, najbolje preko noći. Režite pažljivo kocke na željenu veličinu i poslužite uz svježe kajsije na vrhu (poslije svakog reza nož obrišite papirnim ubrusom a zatim potopite u vruću vodu kako biste imali uredne rezove...koristite što tanji oštar nož).

Prijatno! :)