

Biskvitni kolač sa zekom



Potrebni sastojci:

Brownies biskvit za zeke:

- 1 pakovanje Dr. Oetker Brownies mješavine za tijesto
- 100 g omekšalog maslaca
- 50 ml vode
- 3 kom jaja (M veličina)

Žuti biskvit:

- 150 g omekšalog maslaca
- 250 g šećera u prahu
- 4 kom jaja (M veličina)
- sok od 1/2 limuna
- 2 vrećice Dr. Oetker limunove korice
- 320 g mekog (glatkog) brašna
- 1 vrećica Dr. Oetker praška za pecivo
- 300 ml tečnog jogurta

Za mrkvice:

- ostaci brownies biskvita
- 150 g nutelle (lješnjak krem)
- cca 50-100 ml slatkog vrhnja
- 300 g bijele čokolade
- žuta i crvena boja za čokoladu
- grančice lavande

Izrada:

Brownies biskvit za zeke:

U odgovarajuću posudu sipati Brownies mješavinu, dodati joj jaja, maslac i vodu i mikserom izmiksati dok se ne dobije ujednačena glatka smjesa. Dodati i čokoladne komadiće koji dođu u pakovanju i promiješati silikonskom špatulom. Smjesu izliti u kalup dimenzija 33 x 23 cm, koji smo obložili pek papirom (smjesu pečemo u nešto većem kalupu od onog koji dođe u pakovanju zato što nam je potreban tanji biskvit koji odgovara debljini kalupića zeke kako bi formirali što pravilnije oblike zekica). Poravnati i peći u prethodno zagrijanoj rerni na 160 °C oko 25 minuta (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni). Pečen biskvit ohladiti i odvojiti od pek papira. Kalupićem u obliku zekice (dimenzija cca 4 x 4.7 x 2 cm ili nekim sličnih dimenzija) pažljivo iskružiti biskvit vodeći računa da zeke budu što pravilnije.

Od ostataka biskvita možete napraviti kuglice, cake popse ili u ovom slučaju mrkvice.

Žuti biskvit:

U odgovarajućoj posudi izmiksati šećer u prahu i omekšali maslac. Dodavati i jedno po jedno jaje uz miksiranje. Dodati i sok i koricu limuna. U smjesu prosijati brašno i prašak za pecivo pa dodati jogurt i najmanjom brzinom izmiksati dok se smjesa ne ujednači.

Četvrtasti kalup za hleb dimenzija 30 x 10 cm podmazati masnoćom i obložiti pek papirom i dno i stranice kalupa.

U kalup na dno prvo staviti samo 2 kašike žute smjese i ravnomjerno rasporediti po dnu. Zatim po toj smjesi kroz sredinu ređati uspravno jedan do drugog zekice koje smo iskrojili od brownies biskvita (pogledati slike pripreme). Kad smo po dužini popunili kalup zekicama pažljivo kašikom rasporediti žutu smjesu, prvo ravnomjerno oko zekica, a zatim i preko njih. Vrlo je važno da zekice prekrijete sa dovoljnom količinom žute smjese kako se u toku pečenja tamni biskvit ne bi pomjerao i deformisao. Zato su za ovakav tip kolača pogodniji manji kalupići kojima je visina otprilike 1/2 visine kalupa (odnosno ukupne visine kolača).

Kolač peći u prethodno zagrijanoj rerni na 170 °C oko 60 minuta, a za provjeru koristite čačalicu koja kada je zabodete u kolač mora izaći suha (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni).

Pečen kolač prekriti i ostaviti na sobnoj temperaturi 2h da se prohladi, a zatim je spreman za serviranje.

Mrkvice:

Ostatke brownies biskvita izmrviti što sitnije i dodati mu nutellu i slatko vrhnje (količinu slatkog vrhnja postepeno dodajete dok ne dobijete smjesu koja je pogodna za oblikovanje, niti previše čvrsta niti mekana). Zamijesiti rukama i odvajati po 15-20 g smjese i rukama formirati oblik mrkve. Mrkvice ostaviti 40 minuta u zamrzivač. Pripremiti i glazuru tako što bijelu čokoladu otopimo na pari i dodamo joj žutu boju za čokoladu i vrlo malo crvene kako bismo dobili narandžastu. Ohlađene mrkvice pomoću drvenog štapića umakati u čokoladnu glazuru i odlagati na pek papir ili kuhinjsku rešetku. Za zeleni dio mrkve koristiti grančice lavande.

Prijatno!