

Warbat kolač



Potrebni sastojci:

Fil:

- 500 ml punomasnog mlijeka
- 250 ml vrhnja za šlag (33% m.m.)
- 80 g Dr. Oetker original gustina
- 80 g šećera
- 2 vrećice Dr. Oetker vanilin šećera
- 2 kašike ružine vodice

Agda:

- 400 ml vode
- 350 g šećera
- sok 1/2 limuna
- 1-2 kašike ružine vodice

Još potrebno:

- 500 g jufki za baklave
- 200 g otopljenog maslaca
- sjeckane pistacije ili sjeckani orasi

Priprema:

Prvo pripremiti fil tako što u odgovarajućoj šerpi pomiješamo mlijeko i vrhnje za šalg. Od ukupne količine mješavine odvojimo 1 dl i pomiješamo sa gustinom, šećerom i vanilin šećerom u smjesu bez grudvica, a ostatak mješavine mlijeka i vrhnja za šlag zagrijavamo na šporetu. U vrućoj mješavini zakuhati fil uz stalno miješanje dok se smjesa ne zgusne. Smaknuti sa šporeta i dodati ružinu vodicu i promiješati. Površinu fila prekriti prozirnom folijom i ostaviti na hlađenje.

Odmah pripremiti i agdu tako što vodu i šećer zagrijavamo na šporetu dok ne prokuha, zatim smanjimo temperaturu, dodamo limun i kuhamo još oko 5-10 minuta na laganoj temperaturi. Kad smaknemo sa šporeta u agdu dodati i ružinu vodicu (po želji umjesto ružine vodice možete koristiti vodu cvijeta narandže). Ostaviti na sobnoj temperaturi da se ohladi.

Kad se fil ohladio, otopiti maslac na laganoj vatri (po želji možete koristiti i pročišćeni maslac – maslo ili ghee).

Pripremiti pleh za pečenje dimenzija 35x20 cm, dno premazati maslacem. Jufke za baklavu podijeliti na 3 jednaka dijela (u ovom pakovanju ih je bilo 15, tako da za svaki od 3 rolata sam koristila po 5 kora).

Na radnoj površini prvu koru premazati otopljenim maslacem pomoću kuhinjskog kista, staviti preko nje drugu koru i postupak ponavljati do pete kore koju ne premazujemo maslacem nego filujemo 1/3 fila koji rasporedimo ravnomjerno uz samu ivicu po kraćoj strani jufke i rolamo rolat koji uz svako premotavanje premažemo maslacem.

Napraviti još 2 ovakva rolata i rasporediti u pleh, a zatim oštrom nožem pažljivo izrezati trouglove željenih dimenzija (pogledati slike pripreme).

Kolač peći u prethodno zagrijanoj rerni na 180°C oko 45 minuta ili dok ne dobije finu zlatnu boju (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni). Pečen kolač ravnomjerno zaliti agdom koja se do sada već ohladila. Kolač će vrlo brzo upiti agdu.

Svako parče posipati sjeckanim pistacijama ili orasima. Prije serviranja oštrom nožem još jednom proći sve rezove.

Kolač možete poslužiti dok je još topao, a jednako je ukusan i kad se ohladi.

Prijatno!