

Mekani kolač sa jagodama, zovom i vanilijom



Potrebni sastojci:

Biskvit:

- 2 kom jaja (L veličina)
- 100 g šećera
- 2 vrećice Dr. Oetker vanilin šećera
- 70 ml ulja (suncokretovo)
- 70 ml tečnog jogurta (sobne temp.)
- 160 g brašna (meko, glatko)
- 8 g Dr. Oetker praška za pecivo

Za natapanje biskvita razblaženi sok od zove (bazge)

Vanilija fil:

- 4 dl hladnog mlijeka
- 1 vrećica Dr. Oetker Galetta krem pudinga s okusom vanilije

Još potrebno:

- cca 500 g svježih jagoda
- 2.5 dl razblaženog soka od zove (bazge)
- 1 vrećica Dr. Oetker crvenog preljeva za torte – okus jagoda
- pistacije
- listići mente za ukrašavanje i cvjetovi zove

Priprema:

Pripremiti okrugli kalup (sa udubljenjem, pogledati slike pripreme) prečnika d=27 cm, obložiti dno pek papirom, a ivice premazati masnoćom.

Renu uključiti na 150°C da se zagrijava.

U odgovarajućoj posdi miksati jaja, šećer i vanilin šećer oko 5 minuta dok smjesa ne posvijetli i postane pjenasta. Dodati ulje i jogurt i sve izmiksati. U smjesu prosijati brašno i prašak za pecivo, sjediniti u jednoličnu masu i rasporediti u pripremljen kalup. Peći u prethodno zagrijanoj rerni na 150°C 20 minuta, a zatim povećati temperaturu na 175°C i peći još oko 6 minuta (pečenost biskvita provjeriti testom sa čačalicom). Biskvit ohladiti, a zatim ga pažljivo izvaditi iz kalupa i okrenuti tako da donja strana sa udubljenjem dođe gore.

Za vanilija fil u hladno mlijeko dodati sadržaj vrećice galetta pudinga te miksati prvo najmanjom brzinom, a zatim povećati brzinu miksera i miksati još oko 3 minuta i fil je spreman.

Biskvit pomoću kuhinjskog kista natopiti razblaženim sokom od zove (bazge).

Preko rasporediti vanilija fil i ostaviti u frižider dok pripremiti jagode.

Jagode oprati, očistiti i isjeckati na četvrtine.

Preko vanilija fila rasporediti jagode i tek tada pripremiti i preljev za torte jer se preljev jako brzo steže i potrebno je vrlo brzo raditi sa njim.

U maloj šerpici prvo pomiješati 3-4 kašike razblaženog soka od zove i sadržaj vrećice za preljev u smjesu bez grudvica, a zatim dodati i ostatak soka od zove (ukupno 2.5 dl soka). Zagrijavati uz stalno miješanje dok smjesa ne prokuha. Smaknuti sa šporeta i pažljivo pomoću velike kašike preljev rasporediti preko jagoda.

Pistacije nasjeckati i posipati preko kolača. Ukrasiti svježim listićima mente i cvjetovima zove.

Rashladiti nekoliko časova u frižideru prije serviranja.

Prijatno!