

Knedla kolač sa šljivama



Potrebni sastojci:

Voćni fil:

- 1 kg očišćenih šljiva
- 120 g šećera
- 2 vrećice Dr. Oetker Cimet šećera
- 60 g Dr. Oetker Original gustina
- 6 kašika vode

Mrvice:

- 400 g prezli (mrvice hljeba)
- 50 ml ulja (suncokretovo)
- 60 malsaca
- 120 g šećera
- 2 vrećice Dr. Oetker Vanillin šećera

Fil sa grizom:

- 1.2 l punomasnog mlijeka
- 200 g šećera
- 2 vrećice Dr. Oetker vanillin šećera
- 180 g pšeničnog griza
- 1 jaje
- 100 malsaca

Priprema:

Voćni fil:

Šljive oprati, očistiti od koštica i izrezati na komadiće. U odgovarajućoj šerpi zagrijavati voće sa šećerom i cimet šećerom oko 10-15 min dok šljive omekšaju. Gustin razmutiti sa vodom u smjesu bez grudvica. Gustin ukuhati sa voćem uz stalno miješanje. Smaknuti sa šporeta i ostaviti sa strane.

Mrvice:

U širu dublju tavu sipati prvo ulje i zagrijavati na srednjoj vatri pa dodati i maslac. Kad se maslac otopio dodati i prezle te na laganoj vatri pržiti uz povremeno miješanje kako mrvice ne bi izgorile, a potrebno je da dobiju lijepu zlatnu boju. Nakon nekoliko minuta dodati i šećer i vanilin šećer i sve dobro promiješati.

Fil sa grizom:

Od ukupne količine mlijeka odvojiti 2 dl, a ostatak zagrijavati u odgovarajućoj šerpi sa šećerom i vanilin šećerom. Griz pomiješati sa preostalim hladnim mlijekom i 1 jajetom u smjesu bez grudvica. U vreloj mlijeku skuhati griz uz stalno miješanje dok se smjesa ne zgusne. Smaknuti sa šporeta i dodati i kockice maslaca te miješati dok se maslac potpuno ne otopi i sjedini sa grizom.

Slaganje kolača: U dublji pleh dimenzija 34x20 cm na dno prvo rasporediti 1/2 mrvica i poravnati špatulom. Zatim preko pažljivo rasporediti 1/2 fila sa grizom i poravnati. Preko ravnomjerno rasporediti voćni fil sa šljivama. Sada ponovo pažljivo preko rasporediti drugu polovinu fila sa grizom i poravnati. Završni sloj je druga polovina mrvica.

Kolač prije posluživanja dobro rashladiti u frižideru.

Prijatno!