

Kolač sa kuvanim vinom



Potrebni sastojci:

Kuvano vino:

- 150 ml crnog vina
- sok od ½ limuna
- 50 g šećera
- Začini po želji: cejlonski cimet, klinčić, zvjezdasti anis

Biskvit:

- 250 g omekšalog maslaca
- 220 g šećera
- 1 vrećica Dr. Oetker vanilin šećera
- 6 jaja (M veličina)
- 250 g pšeničnog brašna (meko, glatko)
- 1 vrećica Dr. Oetker praška za pecivo
- 100 ml primpremljenog kuvanog vina
- 100 g ribane tamne čokolade (ili čokoladnih kapljica)

Glazura:

- 300 g šećera u prahu
- Kuvano vino (po potrebi)

Dekoracija:

- Dr. Oetker Dekor : mix perle (soft), roza kristalići, mix zvjezdice

Priprema:

Kuvano vino:

U odgovarajućoj šerpici pomiješati crno vino, sok limuna šećer i začine i zagrijavati na srednjoj temperaturi tek toliko da se šećer otopi pa ostaviti sa strane da se vino ohladi.

Biskvit:

Pripremiti pleh dimenzija 32x25 cm, obložite pga pek papirom samo po dnu. Uključiti rernu da se grije na 180°C.

Maslac sobne temperature pomiješati sa šećerom i vanilin šećerom i miksati nekoliko minuta. Zatim u tu smjesu postepeno dodavati jedno po jedno jaje, miksajući svako u smjesi 30 s prije dodavanja narednog.

Brašno pomiješati sa praškom za pecivo i prosijati. U dva navrata dodati ih u prethodnu smjesu, naizmjenično sa ohlađenih 100 ml kuvanog vina. Lagano promiješati dok se smjesa ne ujednači. Na kraju dodati i 100 g ribane tamne čokolade (ili čokoladnih kapljica) i promiješajte ručno, silikonskom špatulom. Smjesu rasporediti u pleh za pečenje i peći oko 30 minuta u prethodno zagrijanoj rerni. Uraditi test čačalicom kako bi utvrdili da li je biskvit pečen.

Biskvit ostaviti da se ohladi i ukloniti pek papir.

Glazura:

Šećeru u prahu dodavati postepeno kuvano vino dok ne dobijete gustu, ljepljivu smjesu (pogledati slike pripreme)

Glazuru premazati pažljivo preko ohlađenog kolača i ukrasiti Dr.Oetker dekorom: mix perlama, roza kristalićima i mix zvjezdicama.

Kad se glazura stegne, kolač rezati na željenu veličinu i poslužiti.

Prijatno!