

Kolač sa mrkvom i pudingom



Potrebni sastojci za 10 komada:

Vrijeme pripreme: 60 min

Biskvit:

- 2 komada jaja
- 120 g šećera
- 2 vrećice Dr. Oetker Cimet šećera
- 150 g grčkog jogurta
- 1.25 dl ulja
- 120 g mekog (glatkog) brašna
- 100 g mljevenih oraha
- 8 g Dr. Oetker Praška za pecivo
- 170 g sitno rendane mrkve

Puding fil:

- 3 dl punomasnog mlijeka
- 1 vrećica Dr. Oetker Original Creative Pudinga s okusom bijela čokolada – cimet
- 70 g šećera
- 200 g mascarpone sira

Još potrebno:

- kokosovo brašno (ljustice)

Dekoracija:

- bijeli fondant (za mrkvice)
- narandžasta boja za kolače
- lavanda
- marcipan jaja

Priprema:

Biskvit:

Pripremiti okrugli pleh d=27 cm (kalup za mekane krostate i tartove, onaj sa udubljenjem, pogledati slike pripreme). Obložiti dno pleha pek papirom, a ivice premazati masnoćom. Rernu uključiti na 170 °C da se zagrijava.

Jaja umutiti žicom u odgovarajućoj posudi sa šećerom i cimet šećerom. Dodati ulje i grčki jogurt i promiješati. Zatim dodati i prosijano brašno, prosijan prašak za pecivo, mljevene orahe i ponovo promiješati dok se smjesa ne ujednači. Na kraju dodati i sitno rendanu mrkvu (malo ocijediti višak tečnosti iz mrkve) i još jednom sve promiješati.

Peći u prethodno zagrijanoj rereni na 170°C oko 20-25 min, provjeriti čačalicom da li je pečeno (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rereni). Pečen biskvit ohladiti pa ga prevrnuti na tanjir za kolače i torte i pažljivo odvojiti pek papir. Biskvit je jako mekan i sočan.

Puding fil:

Od ukupne količine hladnog mlijeka odvojiti 1 dl i pomiješati sa pudingom i šećerom u smjesu bez grudvica. Ostatak mlijeka zagrijavati u odgovarajućoj šerpi. Puding zakuhati u vrelom mlijeku uz stalno miješanje dok se smjesa ne zgusne. Smaknuti sa šporeta i nakon par minuta dodati mascarpone sir i dobro promiješati žicom dok se ne dobije jednolična glatka smjesa. Fil odmah premazati preko biskvita (u udubljeni dio) i obilato posuti kokosom za kolače.

Fondanta obojiti narandžastom bojom za kolače i oblikovati mrkvice. Za zeleni dio mrkve koristiti zeleni dio svježe lavande.

Ukrasiti kolač pripremljenim mrkvicama i marcipan jajima.

Prohladiti u frižideru prije posluživanja.

Prijatno!