

Kolač sa jagodama i vanilijom



Potrebni sastojci za 12 koamda:

Vrijeme pripreme: 60 min

Biskvit:

- 2 kom jaja L veličina ili 3 kom M veličine
- 130 g šećera
- 2 vrećice Dr. Oetker vanillin šećera
- 1 dl ulja (suncokretovo)
- 150 g grčkog jogurta (sobne temp.)
- 200 g brašna (meko, glatko)
- 8 g Dr. Oetker praška za pecivo

Za natapanje biskvita: 1 dl mlijeka, 0.5dl likera Baileys, 1 kašika šećera, 1 kašika Dr. Oetker arome vanilije

Vanilija fil:

- 3 dl mlijeka
- 1 vrećica Dr. Oetker Original Pudinga s okusom vanilije
- 80 g šećera
- 250 g mascarpone sira

Još potrebno:

- cca 400 g svježih jagoda
- 2.5 dl vode
- 1 vrećica Dr. Oetker svijetlog preliva za torte
- 2 kašike šećera
- pistacije
- listići mente za ukrašavanje i cvjetovi zove

Priprema:

Pripremiti okrugli kalup za mekane krostate i biskvite (sa udubljenjem, pogledati slike pripreme) prečnika d=26cm, i dobro ga podmazati maslacem po dnu, svim udubljenjima i po obodu.

Rernu uključiti na 160°C da se zagrijava.

U odgovarajućoj posdi miksati jaja, šećer i vanillin šećer oko 3 minuta dok smjesa ne posvjetli 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 160°C 20 minuta, a zatim povećati temperaturu na 175°C i peći još oko 8 minuta (pečenost biskvita provjeriti testom sa čačalicom). Prohlađen biskvit pažljivo izvaditi iz kalupa tako da donja strana sa udubljenjem dođe gore. Na sredini biskvit dodatno ravnomjerno izdubiti nožićem i kašičicom kako bi dobili dovoljno prostora da smjestiti vanilija fil. Ostatke biskvita iskoristiti za cake popse ili kiglice po želji.

Biskvit natopiti mlakom mješavinom od 1 dl mlijeka, 0.5 dl Baileys likera, 1 kašike šećera i 1 kašike arome vanilije.

Dok se biskvit peče pripremiti vanilija 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 10 minuta dodati mascarpone sir i dobro promiješati žicom dok se ne dobije jednolična glatka smjesa. Fil odmah premazati preko natopljenog biskvita (u udubljeni dio).

Jagode oprati, očistiti i ređati na kolač preko vanilija fila polovine jagoda (birati nešto sitnije jagode).

U maloj šerpici prvo pomiješati 3-4 kašike vode, 2 kašike šećera i sadržaj vrećice za preliv u smjesu bez grudvica, a zatim dodati i ostatak vode (ukupno 2.5 dl vode). Zagrijavati uz stalno miješanje dok smjesa ne prokuha. Smaknuti sa šporeta i pažljivo pomoću kuhinjskog kista preliv rasporediti preko jagoda. Pistacije nasjeckati i posipati preko kolača. Ukrasiti svježim listićima mente i cvjetovima zove.

Rashladiti nekoliko časova u frižideru prije serviranja.

Prijatno!