www.moji-recepti.net

Recept:
Blagdanski kolač



Sastojci:
100 g šećera
220 g bijelog brašna
125 g maslaca
1 x vrećica praška za pecivo
1 x vrećica vanilin šećera
2 x jaja
100 ml mlijeka
100 g čokolade od badema
1 x kompot od breskvi
1 x vrećica pudinga od vanilije
0.5 l mlijeka za puding
3 x žličice smeđeg šećera

Težina:

Opći opis i postupak:

- U zdjelu stavite šećer, brašno s praškom za pecivo, maslac, vanilin šećer, jaja i mlijeko i dobro promiješajte da dobijete jednoličnu smjesu.
- Okrugli modul za tortu obložite papirom za pečenje i u njega ulijte smjesu.
- Kolač pecite u prethodno zagrijanoj pećnici na 160°C oko 35 minuta.
- Kada se kolač ohladi, preliti ga kompotom od breskvi. Breskve narežite na male komadiće i rasporedite po kolaču.

- Zatim skuhajte puding od vanilije i ravnomjerno ga rasporedite po vrhu breskvi.
- Zatim uzmite pločicu čokolade od badema i izlomite je na komadiće.
- Čokoladu otopite na vodenoj kupelji, možete dodati malo mlijeka da se brže otopi.
- Prelijte otopljenu čokoladu preko vrha pudinga.
- Na kraju možemo koristiti razne posipe za vrh torte.