

Uskršnji slatki zeko

Slatki kolač iz 3D kalupa u obliku zečića



oko 8 porcija



Sastojci:

Za lim za kolače:

Za 3D kalup u obliku zečića (volumen 600 ml):

masnoća
pšenično brašno

Za tijesto:

70 g mekog maslaca ili
margarina
70 g šećera
1 omot Dr. Oetker vanilin
šećera
1 prstohvat soli
½ omota Dr. Oetker Finesse
korice limuna
1 jaje (veličine M)
80 g pšeničnog brašna
1 razom puna čajna žličica
Dr. Oetker Original Backin
praška za pecivo
1 jušna žlica mlijeka

Za posipanje:

šećer u prahu

- 1 Namastite i pobrašnite kalup, spojite ga i položite na lim za kolače. Zagrijte pećnicu.

Električna pećnica oko 180 °C

Pećnica na vrući zrak oko 160 °C

- 2 Maslac ili margarin u posudi mikserom (lopaticama) pjenasto izmiješajte. Miješajući postupno dodajte šećer, vanilin šećer, sol i Finesse te nastavite miješati sve dok ne dobijete homogenu smjesu. Dodajte jaje miješajući oko 1/2 min. na najvećoj brzini. Pomiješajte brašno s Backin praškom za pecivo i naizmjenično s mlijekom dodajte u smjesu, miješajući kratko na najnižoj brzini. Tijestom napunite kalup za kolače u obliku zečića i na limu gurnite u pećnicu.

Razina u pećnici: donja trećina

Vrijeme pečenja: oko 40 min.

- 3 Ostavite kolač da odstoji 5 min. u kalupu. Potom kalup prebacite na rešetku za kolače, otvorite kopče. Najprije oprezno odvojite i skinite gornju polovicu kalupa, onda okrenite te kolač odvojite iz druge polovice kalupa. Eventualno odmah nakon odvajanja iz kalupa oštrom nožem poravnajte obrise. Postavite kolač u uspravni položaj i pustite da se ohladi.
- 4 Kolač prije posluživanja pospite šećerom u prahu.

SAVJET:

✓ Kolač možete zamrznuti, ali tada ga nemojte posipati šećerom u prahu.