Kolač od šljiva s pudingom



Ovo je omiljeni kolač moje sestre, doslovno ga pojede sama ali potpuno sama, naravno kroz cijeli dan, ne odjedanput. Ovo je jedan od poznatih kolača koji se radi u Njemačkoj, tamo se zove Zwetschgenkuchen, a neki ga zovu i Pflaumenkuchen . Tamo se kolač od šljiva radi s prhkim tijestom, a mrvice tijesta se nalaze na šljivama – ja bih rekla da je to baš klasični njemački Zwetschgenkuchen, ali ima ih raznih – kao što je ovaj moj kolač od šljiva . Meni osobno je čak ova varijanta draža i brža .

SASTOJCI :

ZA TIJESTO :

270 g . šećera

5 jaja (L)

525 g . brašna

1 prašak za pecivo

1 šećer vanilija

270 g . maslaca (upola otopljenog) + za mazanje lima

ZA FIL :

2 jaja

150 g . šećera

2 pudinga od vanilije

cca. 2 kg očišćenih šljiva

750 g . svježeg sira (15 – 20 % masnoće ili Topfen)

ZA MRVICE :

1 – 2 žličice cimeta

360 g . brašna

250 g . šećera

225 g . maslaca (upola otopljenog)

POSTUPAK :

1 . šljive oprati i očistiti od koštica …

2 . uključiti pećnicu na 180 stupnjeva da se dobro zagrije …

3 . maslacem premazati veliki lim za pečenje (38 x 33) i posuti ga brašnom, a ostatak brašna istresti iz lima …

4 . priprema za mrvice – staviti sve sastojke u jednu posudu, te ih lagano spojiti vilicom, rukama, a može i mikserom s nastavkom kojim se mijesi tijesto, ili kao ja u videu . Pažljivo izradite mrvice i pazite da ne napravite komad tijesta umjesto njih !!!

5 . gotove mrvice staviti u hladnjak dok se priprema tijesto …

6 . jaja i maslac nakratko izmiksati (cca . 2 – 3 min .) s nastavkom za keksiće . Zatim dodati sve ostale sastojke i izraditi tijesto bez grudica …

7 . tijesto žlicom stavljati u premazani lim, te ga ravnomjerno razmazati i ostaviti nakratko sa strane…

8 . sve sastojke za fil staviti u posudu, te ih dobro izmiksati …

9 . na tijesto stavljati lagano žlicu po žlicu fila te ga polako i ravnomjerno premazati preko tijesta …

10 . u fil uspravno zabadati šljive jednu uz drugu te ih obilno posuti mrvicama …

11 . staviti u zagrijanu pećnicu na 180 stupnjeva i peći oko 40 do 45 minuta …

12 . ostaviti kolač da se ohladi, a onda guštati u svakom zalogaju …

NAPOMENA I SAVJETI :

Kod pripreme mrvica mikserom pazite da ne umijesite tijesto , zato mikser uključite na najmanju brzinu i pazite na mrvice .

Ako mrvice pripremate rukama NE mijesite cijelim dlanovima nego samo prstima, tako ćete imati bolju kontrolu da zaista radite mrvice, a ne tijesto .

Svim početnicima preporučila bih rad vilicom, jer na taj način možete kontrolirati kako napraviti najbolje mrvice.

Laganim pokretima, te laganim stiskanjem i miješanjem vilicom dobit ćete izvanredne mrvice, bez straha da će se brzo napraviti tijesto umjesto mrvica . Ali morate biti oprezni i s vilicom!

Cimet nije obavezan u ovom kolaču, ali se zaista fantastično slaže sa šljivama .

U pokrivenoj tepsiji (folijom) kolač možete održati sviježim i ukusnim i narednih nekoliko dana . Ako vam ostane mrvica, ništa strašno – nemojte ih baciti, jer se mogu ponovo iskoristiti . Višak mrvica stavite u vrećicu za zamrzavanje i spremite u zamrzivač . Po potrebi kad budete radili neki drugi

kolač , mafine itd … možete ih iskoristiti tako da smrznute mrvice stavite na kolač ili mafine, pa tako ispečete svoje mafine . Ja u zamrzivaču uvijek imam malo više smrznutih mrvica, tako da imam gotove uvijek kad mi zatrebaju.









Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal … hvala na povjerenju vaša Meri