

Okreni me ananas kolač



Malo neobičan naziv , ali s razlogom . Ovo je kolač koji je gotov u četiri koraka. Sasvim je mekan i sočan, a ukusan je hladan ili dok je još topao . Zbog smeđeg šećera gornji sloj ananasa dobije blag okus karameliziranog kolača .

SASTOJCI :

6 žlica smeđeg šećera

250 g margarina za kolače + za mazanje kalupa

190 g šećera

7 – 8 kandiranih višanja

7 – 8 kriški ananasa (okrugli komadi)

5 žlica soka od ananasa (iz konzerve)

1 prašak za pecivo

limunova korica (od 1 limuna)

4 jaja

160 g brašna

POSTUPAK :

1 . uključiti pećnicu na 180 stupnjeva ...

2 . kalup 28 Ø dobro namazati margarinom , šećer posuti ravnomjerno po dnu kalupa , poredati ananas na šećer, te u sredinu ananasa staviti po jednu višnju ...

3 . kalup staviti na kratko u hladnjak ...

4 . u posudi staviti šećer , margarin rezati na manje komadiće te ga dodavati u šećer ...

5 . margarin dobro umutiti , zatim polako dodavati jedno po jedno jaje , limunovu koricu i sok od ananasa ...

6 . u smjesu prosijati brašno i prašak za pecivo, te sve dobro sjediniti ...

7 . lagano i polako preliti biskvit preko ananasa , te ga žlicom poravnati ...

8 . kolač peći cca . 25 – 30 minuta , zatim ga izvaditi iz pećnice te ga ostaviti još 10 – 15 minuta u kalupu da odmori ...

9 . kolač osloboditi iz kalupa i okrenuti ga na pladanj (**POGLEDAJ VIDEO**)

SAVJETI I NAPOMENE :

Kolač možete servirati hladan ili topao .

Kolač možete servirati uz lagano umućen šlag .

Bitno je da su svi sastojci jednake kućne temperaturu (jaja , sok i margarin) .

Zbog šećera koji se karamelizira tokom pečenja, kalup ODMAH operite nakon vađenje kolača ...



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

na moj YouTube kanal ... hvala na povjerenju vaša Meri