

Kolač od sira s makom



Ja sam veliki obožavatelj kolača sa sirom, volim sir u svim kombinacijama. Svaki kolač od sira je različitog okusa, iako svi imaju isti sastojak, a to je sir. Zato ako ste nekad probali neki kolač od sira i nije vam se svidio, NE odustajte od njega, jer svaki recept je drugačiji .

SASTOJCI :

ZA TIJESTO :

300 g brašna

2 žličice praška za pecivo

prstohvat soli

75 g šećera

1 jaje (M)

200 g hladnog maslaca ili

margarin za kolače

FIL OD MAKI :

120 ml mlijeka

40 g maslaca ili margarina za kolače

40 g šećera

Limunove korice od jednog limuna

200 g mljevenog maka

FIL OD SIRA :

2 bjelanjka

2 žumanjka

100 g šećera

500 g sira za kolače

200 g kiselog vrhnja (25 ili 30 % masnoće)

3 žlice gustina (30 g)

limunova korica od jednog limuna

3 žličice limunovog soka

prstohvat soli

PRIPREMA FILA OD MAKI :

1 . u manju posudu staviti mlijeko, šećer, margarin i limunovu koricu da prokuha , kad mlijeko prokuha maknuti ga sa štednjaka te umiješati mak. Ostaviti fil da se skoro u potpunosti ohladi ...

PRIPREMA TIJESTA :

1 . u posudu staviti brašno, margarin izrezati na tanke kriške te dodati sve ostale sastojke koje idu u tijesto a zatim izraditi meko tijesto (POGLEDAJ VIDEO) ...

2 . dno kalupa obložiti pak papirom, rubove namazati margarinom , staviti tijesto u kalup te ga rukama raširiti po kalupu skroz gore do rubova ...

3 . preko tijesta namazati ravnomjerno fil od maka te ga

lijepo poravnati žlicom ili rukom ...

STAVITI KALUP U HLADNJAK DOK SE PRIPREMA FIL OD SIRA !!!

1 . u posudu staviti bjelanjke i sol te polako uz stalno miksanje dodavati pomalo šećer ...

2 . bjelanjke izraditi u čvrst snijeg ...

3 . u drugu posudu dodati sve ostale sastojke te ih dobro izmiksati ...

4 . bjelanjke dodavati u žutu smjesu te ih laganim , kružnim pokretima sjediniti s ostatkom fila ...

5 . fil od sira preliti preko maka , zatim sve poravnati , te staviti u prethodno zagrijanu pećnicu na 180 stupnjeva na cca . 60 min ...

6 . pečeni kolač ostaviti cca . 15 – 20 minuta u kalupu , zatim ga osloboditi iz kalupa , te ga posuti šećerom u prahu ...

OSTAVITI KOLAČ U HLADNJAKU DA SE DOBRO OHLADI !!!

NAPOMENA I SAVJETI :

Pazite da vas pečeni kolač ne zavara !

Kolač vam je pečen nakon 60 minuta , a na dodir još uvijek se mrda i trese ?

Sasvim je normalno da je kolač i nakon 60 minuta pečenja još uvijek skroz mekan u sredini , ali nemojte da vas to zavara .

Izvadite kolač , te kad ga oslobodite nakon 15 – 20 minuta iz kalupa, a zatim ga ostavite da se u potpunosti ohladi i stegne i hladnjaku .

Ne provjeravajte čačkalicom je li vam je kolač gotov, kako bi izbjegli da uđe zrak u kolač .

Obavezno koristite hladan margarin ili maslac kako vam tijesto

tokom izrade ne bi bilo previše mekano i postalo ljepljivo .

Tijesto ne smijete previše mijesiti , kako se maslac ne bih previše ugrijao te bi vam tijesto postalo ljepljivo .

U slučaju da vam se desi da ste tijesto previše umijesili , te da vam je ljepljivo samo ga stavite u hladnjak na cca . 60 – 90 minuta .

Ako tijesto želite valjati oklagijom, stavite ga između dva pak papira .

Umjesto šećera u prahu možete koristiti termostabilni dekorativni šećer koji vam se neće istopiti na kolaču i nestati kao obični šećer u prahu .



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

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