



Рендан посен колач

Посен колач од рендано тесто, со фил од мармалад од смокви и ореви. Кој вели дека посното не е и вкусно?



Состојки:

За ТЕСТО ќе ви треба:

- 130 мл. вода
- 125 грама шеќер
- 250 мл. масло
- 20 грама свеж квасец
- 750 грама брашно тип 400

Ќе ви треба и:

- 700 грама мармалад од смокви (или по ваш избор)
- 4 раце ореви
- шеќер во прав за наросување

Чекор 1

Стоплете ја водата, додадете малку од шеќерот во неа и ставете го квасецот да се активира.

Измешајте ги останатиот шеќер и маслото, па кога ќе биде активиран квасецот, ставете го и него, промешајте ја целата смеса за да се растопи шеќерот.

Потоа постепено додавајте од брашното и замесете тврдо тесто. Ќе знаете дека сте додале доволно брашно, ако успеете да оформите топче колку дланката, кое не се распаѓа.

Ако сте ставиле премногу брашно, може да додадете малку вода и да месите уште кратко.

Чекор 2

Тестото поделете го на два дела, еден за долниот слој, еден за горниот, и оставете го да одмори 5 минути.

Премачкајте го Ростерот со сосема малку масло на дното и по страните.

Од првиот дел на тестото правете топчиња и рендајте ги на крупната страна од рендето. Рендајте по целата површина во тавата, а не на куп, па да го разнесувате со раце.

Чекор 3

Кога ќе го оформите првиот слој, врз него премачкајте го мармаладот многу нежно. Многу е важно да не се сплеска тестото, туку да остане воздушесто.

Потоа ставете ги и оревите, кои претходно сте ги исечкале. На крај, изрендајте ја другата половина од тестото, исто така рамномерно по целата површина.



Чекор 4

Печете во претходно загреана рерна на 170 степени 40-тина минути, или додека колачот не зарумени, но не да загори.

Откако ќе се испече колачот оставете го малку да се олади, па обилно нанесете шеќер во прав.

Чекор 5

Сечете парчиња со помош на шпатула. Ова е толку ровко тесто што не ви е ни потребен нож. Сервирајте големи парчиња со неколку ореви како декорација.

Совет

Ние употребивме мармалад од смокви, но вие може да употребите мармалад по ваш вкус. Наместо ореви, може да ставите било какви јатки, или пак кикирики. Изборот е ваш!

Користени производи:



Ростер



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk