

Vošne kocke Suzy - Fruit cake Suzy

Pošla je sezona raznih bobica pa zašto ih nebi upotrijebili za jedan svjež, ljetni, vošni kolač koji svojom jednostavnošću i brzinom uveseljava moje ukušane a nadam se i vaše.



Sastojci :

Za biskvit :

6 jaja

175 g šečera

150 g brašna

80 g margarina

Za kremu i ukrašavanje

1 puding od vanilije

Količina i vrsta voća po želji

2 prozirna preljeva za torte



1. Odvojiti žutanjak od bjelanjaka i bjelanke pjenasto izmiksati u ?vrsti snijeg.
2. Žutanjke sa še?erom na pari miksati oko 2-5 minuta dok se lagano ne "dignu" i nakon toga nastaviti miksati još par minuta u posudi za miksanje.
3. Lagano dodati brašno i rastopljeni margarin i miksati dok se sve skupa ne sjedini.
4. Dodati snijeg od bjelanjaka i lagano (ali stvarno lagano :) miješati.
5. Staviti u manji protvan koji smo prethodno premazali margarinom i pe?i 10 minuta na 175 stupnjeva.
6. Kad se biskvit pe?e, pripremite vo?e po želji, u mojem slu?aju to su bile – breskve, maline, jagode, šljive i borovnice. Koli?ina i vrsta vo?a mogu se prilagoditi po želji!

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>





7. Kad je biskvit pri kraju s pečenjem, provjerite s kalicom i ako na njoj ništa ne ostaje znači da je biskvit gotov. Izvaditi iz pećnice i skloniti sastrane da se malo ohladi dok vi pripremate kremu.
8. Kremu koja je zapravo puding pripremite kako piše na vrećici. Ako ste ljubitelj krema može se staviti i dva pudinga pa da bude jako kremasto.
9. Vrući puding izlijati na biskvit i poravnati te ostaviti 10 minuta da se ohladi.
10. Voće po želji poslagati na kolač, te prelijati sa dva preljeva za tortu koja ste pripremili po uputama na vrećici. Preljev se dosta brzo stvrdne te već možete rezati kolač ali preporučila bi da bude ipak barem 1 sat u hladnjaku prije posluživanja!

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!
<http://www.justcakegirl.com>



?im se preljev za torte stegnuo odmah smo ga morazi izrezati i probati. Boje koje dolaze sa ovog kola?a su jednostavno predivne i kola? te jednostavno mami i mami da ga pojedješ još, i još i još.....

Bon appetit :)

Tihana ;)