

Kolač od bijele čokolade i šumskog voća koji se topi u ustima

Jednostavan biskvit, osvježavajuće šumsko voće i lagana krema od bijele čokolade... Zvuči kao idealan recept za provesti popodne uz kavu, kolač i druženje s najdražima, zar ne? Isprobajte ovaj odličan recept i počastite se već ovaj tjedan!

Sastojci:

Jednostavan biskvit:

- 6 jaja (M)
- 70 g šećera
- 1 paketić vanilin šećera
- 120 g glatkog brašna
- ½ paketića praška za pecivo
- 100 ml ulja
- 100 ml mlijeka

Krema od bijele čokolade:

- 500 ml slatkog vrhnja
- 300 g bijele čokolade

Ostali sastojci:

- 300 g šumskog voća
- 2 banane

VRIJEME PRIPREME: 40 minuta

VRIJEME PEČENJA: 35 minuta

BROJ PORCIJA: 15 kom

ENERGETSKA VRIJEDNOST PO PORCIJI: 362 kcal

Priprema: Bjelanjke izmiksajte u čvrsti snijeg. Žutanjke miksajte sa šećerom i vanilin šećerom 3-4 minute dok ne dobijete gustu, svijetlu smjesu. Dodajte ulje i mlijeko sobne temperature, a zatim dodajte prosijano brašno i prašak za pecivo. Smjesu kratko izmiksajte, tek toliko da se sastojci sjedine, a zatim pažljivo umiješajte snijeg

od bjelanjaka. Smjesu izlijte u namašćen i pobrašnjen kalup (cca 25x35 cm) i pecite otprilike 30-35 minuta na 170°C.

Biskvit ohladite pa preko njega posložite šumsko voće i banane izrezane na kockice. Ako koristite zaleđeno šumsko voće, odledite ga prije nego što ga stavite a biskvit. Dio soka kojeg dobijte otapljanjem možete iskoristiti za natapanje biskvita.

Za pripremu kreme slatko vrhnje zagrijte do vrenja, maknite s vatre pa u njemu otopite bijelu čokoladu. Smjesu ohladite na sobnoj temperaturi, a zatim i u hladnjaku nekoliko sati. Ohlađenu kremu izmiksajte dok ne bude dovoljno čvrsta. Kremu od bijele čokolade razmažite preko šumskog voća. Kalup s kolačem spremite u hladnjak na nekoliko sati i spreman je za posluživanje.

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

Facebook: [Slatki svijet](#)