


Dunavski valovi

Dunavski valovi s višnjama i kremom od maslaca

oko 20 komada

   uspijeva lako

 up to 40 Min.



Sastojci:

Biskvit:

250 g maslaca
250 g šećera
1 omot Dr. Oetker Vanilin šećer
6 jaja (veličine M)
350 g glatkog brašna
1 omot Dr. Oetker Original Backin
praška za pecivo
2 žlice Dr. Oetker Kakao za
kolače

Nadjev:

720 g višanja iz kompota
(ocijeđenih)

Krema:

1 omot Dr. Oetker Original
puding s okusom vanilije
0,5 l mlijeka
100 g šećera
250 g maslaca
sok od 1 limuna
Dr. Oetker Finesse korica limuna
(polu naribanog limuna ili 5 kapi
arome s okusom limuna)

Glazura:

100 g tamne čokolade
100 g mliječne čokolade
50 g kokosove masti

1 Biskvit:

Mikserom (metlicama) kremasto izmiješajte maslac sa šećerom i vanilin šećerom. Postupno umiješajte jaja. Brašno pomiješajte s praškom za pecivo, prospite po smjesi i umiješajte kuhačom. Odvojite polovicu smjese i u nju umiješajte kakao.

2 Svijetlu smjesu izlijte na lim za pečenje (30 x 35 cm) koji prethodno treba namastiti i posuti brašnom. Po tome raspodijelite tamnu smjesu i poravnajte. Zatim ravnomjerno po tome rasporedite višnje.

Lim stavite u sredinu prethodno zagrijane pećnice.

Električna pećnica 180 °C
Pećnica na vrući zrak 160 °C
Vrijeme pečenja: 30 Minuta

3 Krema:

Za kremu pomiješajte prašak za puding s mlijekom i šećerom prema uputama na omotu i uz miješanje skuhajte puding. Ostavite puding da se ohladi na sobnoj temperaturi. Maslac pjenasto izmiješajte te umiješajte sok i koricu limuna. Postupno žlicom umiješajte puding. Kremu raspodijelite po kolaču i izravajte.



Dr. Oetker Bosna i Hercegovina

4 Glazura:

Za glazuru, na pari otopite kokosovu mast i čokoladu u vodenoj kupelji i dobro izmiješajte. Kolač po želji ukasite glazurom

