

Kolač od čokolade s dresovima

Super kolač za nogometnu zabavu ili za proslavu pobjede domaće momčadi

oko 20 komada



uspjjeva lako

up to 60 Min.



Sastojci:

Za lim za kolače (40 x 30 cm):
papir za pečenje

Tijesto:

250 g mekog maslaca ili margarina
250 g šećera
1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera
1 omot Dr. Oetker Finesse korica limuna
5 jaja (veličine M)
250 g pšeničnog brašna
3 razom pune žličice Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo
100 g Dr. Oetker Ribana tamna čokolada

Preljev:

200 g šećera u prahu
3 žlice limunovog soka

Za ukrašavanje:

100 g Dr. Oetker Fondant Dekor zeleni
oko 75 g Dr. Oetker Fondant Dekor crveni
oko 75 g Dr. Oetker Fondant Dekor bijeli

1 Priprema:

Lim obložite papirom za pečenje. Zagrijte pećnicu.

Električna pećnica 180 °C
Pećnica na vrući zrak 160 °C

2 Tijesto:

Maslac ili margarin u posudi mikserom (metlicama) glatko izmiješajte. Postupno uz stalno miješanje dodajte šećer, vanilin šećer i Finesse aromu dok ne dobijete glatku masu. Dodajte jaje po jaje, svako jaje miješajte na najvećoj brzini po ½ min. Pomiješajte brašno s Backin praškom za pecivo i kratko umiješajte na srednjoj brzini. Na kraju umiješajte ribanu čokoladu. Tijesto razmažite po limu i ispecite.

Vrijeme pečenja: oko 30 Minute

Ostavite kolač na limu da se ohladi na rešetki za kolače.

3 Preljev:

Šećer u prahu pomiješajte s toliko soka da dobijete gusti preljev. Preljev ravnomjerno rasporedite po kolaču i ostavite da se stvrdne.

4 **Ukrašavanje:**

Fondant po bojama odvojeno tanko izvaljajte između stranica razrezane vrećice za zamrzavanje. Pomoću šablone izrežite 2 dresa (npr. bijeli i crveni). Dresove ukasite trakicama fondanta ili izrezanim motivima od fondanta i položite na kolač. Protisnite malo zelenog fondanta kroz cjediljku i položite kao busene trave na kolač.