

AKTIVNOSTI V OKVIRU ODDELKA PODALJŠANEGA BIVANJA (OPB)

NALOGA: SIROV KOLAČ

SESTAVINE:

- 4 jajca,
- 100 g sladkorja,
- 1 vanilin sladkor,
- 500 g skute,
- sok pol limone,
- 1 kislá smetana.

Krhko testo:

- 250 g moka,
- 125 g masla,
- 100 g sladkorja,
- 1 rumenjaka,
- 1–2 žlici kisle smetane.



POSTOPEK:

1. Najprej zgnatemo **krhko testo**, ki naj v hladilniku počiva približno 1 uro.
2. Medtem ko testo počiva, pripravimo skutin nadev. Najprej penasto umešamo rumenjake s sladkorjem, nato pa dodamo še ostale sestavine. Na koncu v zmes narahlo umešamo sneg iz beljakov.
3. Testo zvaljamo v velikosti pekača in ga položimo v okrogel model premera 24 ali 26 cm (če je potrebno, model predhodno namastimo z maslom). Testo na več mestih prebodemo z vilicami in 10 minut pečemo na 175 stopinj Celzija.
4. Model po 10 minutah vzamemo iz pečice in na testo vlijemo skutin nadev. Model vrnemo v pečico in na enaki temperaturi pečemo še približno 1 uro.
5. Ko se kolač po vrhu zlato rumeno zapeče, ga vzamemo iz pečice, ohladimo in po želji posujemo s sladkorjem v prahu.

DOBER TEK !