

PONEDELJEK, 30. marec

ČUDOTVORNI KOLAČ

https://youtu.be/hKpnTj_Gwhw

Oglej si risanko. Prepoznaš glavnega junaka?

Izmisli si svoj *čudotvorni kolač* in zapiši njegove sestavine ter ime v hrvaščini. Bo šlo?

Recept za tvoj čudotvorni kolač mi pošlji v spletno učilnico. Če želiš, ga lahko tudi narišeš.

SREDA, 1. april

Danes se preizkusi v peki peciva. Recept je enostaven in sestavine imaš skoraj zagotovo doma. Če ti je uspelo, mi napiši, kako so bili nad njim navdušeni tvoji domači. Kaj misliš zakaj je ta kolač čaroben?

Recept prevedi v slovenščino. Bo šlo?



Čarobni kolač

POTREBNO:

- 6 jaja
- 195 g glatkog brašna
- 180 g maslaca
- 240 g šećera u prahu
- 720 ml mlijeka
- 6 žlica vode
- 3 vanilin šećera

- veći prstohvat soli

PRIPREMA:

1. Razdvojiti žumanjke i bjelanjke. U jednoj posudici otopiti maslac, u drugoj zagrijati mlijeko sa vanilin šećerom. I jedno i drugo ne smije biti vruće nego samo toplo pa pripazite na to!
2. Miksati žumanjke sa polovicom šećera dok smjesa ne postane pjenasta i svjetlo žuta. Dodati otopljeni maslac pa promiksati još malo. Nastaviti dodavati brašno, vodu i na kraju mlijeko.
3. U posebnoj posudi miksati bjelanjke dok ne postanu potpuno čvrsti snijeg, dodati tada ostatak šećera u prahu pa miksati još nekoliko minuta dok masa ne postane sjajna i čvrsta.
4. Uz pomoć pjenjače umiješati bjelanjke k žutoj smjesi i dobro izraditi da nema grudica bjelanjaka.
5. U lim srednje veličine (20×35 cm), prethodno dobro namašćen i posipan brašnom, uliti biskvitnu smjesu. Peći u pećnici na 160°C 40 minuta. Pečeni kolač prohladiti, posipati šećerom u prahu i poslužiti.
6. Čarobni kolač jednako je ukusan vruć ili hladan. Dobar tek!

Recept u slikama:



DOBER TEK!