

Recepture za izradu:

Kolača sa Sicilije

www.**Konding**.hr

d.o.o. za konditorski inženjering

Majstorska 3, 10000 Zagreb, Croatia

info: 0800 600 808

tel: +385 (0)1 2409440

fax: + 385 (0)1 2409148

MB: 0265721

## **Kolač sa Sicilije**



### **Predpriprema - Ulje ružmarina:**

Kuhati 1L ulja sa 20g svježeg ružmarina, ohladiti, spremi i koristiti po potrebi.

### **Sastojci:**

Tegral Satin Creme Cake <b>Puratos</b> .....	1000g
Ulje.....	150g
Ulje ružmarina.....	150g
Jaja .....	350g
Voda .....	225g
Pannacrema Naranča <b>PreGel</b> .....	30-40g
Šećer u prahu .....	15g

### **Način pripreme:**

Sve sastojke mješati mikserom laganom brzinom 2 minute, te nakon toga 3 minute umjerenom brzinom.

Izrežite papir za pečenje u željenom obliku i stavite ga u okvir visine 4cm. Utisnite sloj od 450g tijesta u okvir. Ukasite sa šećerom u prahu.

Pecite 35 minuta na temperaturi 180°C u ventiliranoj pećnici.

### **Dekoracija:**

Dekorirati sa kristaliziranim grančicama ružmarina i narančinim korama.

