



JERNEJ KITCHEN

KOLAČ Z OLIVNIM OLJEM, PISTACIJAMI IN GROZDJEM

Kolač z olivnim oljem, pistacijami in grozdzem je sočen, mehek, pushast in pripravljen zelo enostavno.

Odličen jesenski recept za krasno sladico.

| | | |
|-------------|----|--|
| ZA | 1 | KOLAČ (OKROGEL MODEL 20 CM) ALI 10 KOSOV |
| PRIPRAVA: | 10 | MINUT |
| PEČENJE: | 50 | MINUT |
| ČAS SKUPAJ: | 60 | MINUT |

KOLAČ Z OLIVNIM OLJEM, PISTACIJAMI IN GROZDJEM

5 beljakov

150 g sladkorja

3 rumenjaki, srednja velikost

1/2 žličke vanilijeve arome ali semen

1 čajna žlička limonine lupinice

1 vejica svežega rožmarina

140 g olivnega olja

50 g fino mletih nesoljenih pistacij

65 g gladke bele moke

80 g koruznega zdroba

1/4 čž pecilnega praška

100 g svežega belega grozdja

sladkor v prahu - za servirati

TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

skleda

električni mešalnik

kuhinjski nož

rezalna deska

sito ali cedilo

kuhinjska lopatica

okrogel model za torte premera
20 cm

PRIPRAVA KOLAČA

V skledi penasto stepemo beljake in polovico sladkorja do čvrstih vrhov. Nato ločeno, v čisti skledi, stepemo rumenjake, vanilijevo aromo ali semena, polovico sladkorja, ščep soli, limonino lupinico in drobno sesekljan rožmarin. Stepemo v penasto, blede zmes, stepamo približno 2 - 3 minute. Nato postopoma, med mešanjem, v zelo tankem curku dodajamo olivno olje. Stepemo v gladko zmes.

PRIPRAVA KOLAČA

V skledo presejemo suhe sestavine: fino mlete pistacije, belo moko, koruzni zdrob in pecilni prašek. Na hitro v mešanico rumenjakov in sladkorja vmešamo četrtino stepenega snega, dobro premešamo, da dobimo rahlo, penasto zmes. V treh intervalih postopoma, rahlo, s krožnimi gibi vmešamo v mešanico rumenjakov najprej stepeni sneg, nato pa še suhe sestavine. Postopek ponavljamo, dokler nam ne zmanjka sestavin. Na koncu v zmes rahlo vmešamo še razpolovljeno belo grozdje brez koščic, da se grozdje enakomerno razporedi po zmesi.

NASVET

[Pomembno je, da mešamo rahlo, s krožnimi gibi, tudi po dnu skleda, da mešanica ostane rahla in gladka, sestavine pa se enakomerno razporedijo.](#)

[Uporabimo lahko tudi drugo grozdje, priporočava tudi jurko, le da jo prej izkoščičimo.](#)

PEČENJE

Zmes vlijemo v pripravljen, namaščen in rahlo pomokan pekač, okrogel pekač za torte premera 20 cm. Postavimo v ogreto pečico na srednjo rešetko. Pečemo 50 minut pri 175°C.

Preverimo, da je kolač pečen. Z večjim zobotrebcom zapičimo v sredino kolača. Če je zobotrebec čist, je kolač pečen, sicer še za nekaj minut podaljšamo čas pečenja. Lahko preverimo tudi s termometrom za kuhanje. Ko je kolač pečen, mora biti temperatura kolača na sredini 90°C. Pečen kolač vzamemo iz pečice, ga pustimo v modelu 10 minut, da se nekoliko ohladi, nato ga prestavimo na rešetko, kjer naj se ohlaja vsaj 1 uro.

POSTREŽEMO

Posujemo s kristalnim sladkorjem ali s sladkorjem v prahu ali s sesekljanimi pistacijami, razrežemo in postrežemo. Kolač hranimo pokrit, pri sobni temperaturi, do 4 dni. Lahko ga tudi zamrznemo. Nerazrezan kolač lahko zamrznemo do 2 meseca.