

Kolač od sira



- Za tijesto:
- 190 g glatko brašno
- 100 g šećera
- 50 g margarina/putra
- 1 jaje
- 1 i pol MŽ praška za peciva



- Za nadjev:
- 400 g svježeg sira (masnog, ne posni)
- 125 g šećera
- 50 g margarina/putra
- 2 jaja
- 300 ml mljijeka
- 4 VŽ ulja
- 1 paket Vanil šećera
- 375 g mandarina (iz limenke, ne bacajte tekućinu ako će te poslje raditi glazuru)
- 1 Tortengus(za glazuru, ja sam radila bez njega)



Sastojke za tijesto dobro izmješajte.

Izradite jedno ljepljivo tijesto.



Za pečenje uzmite plitki kalup sa povišenim rubom. Namažite ga margarinom i posipajte brašnom.

Pošto je tijesto ljepljivo, pritisnite ga u kalup sa nabrašnjenim rukama. Pazite da rubovi tijesta, budu prevučeni preko ruba kalupa za pečenje.



Za nadijev zamješajte svježi sir, šećer, jaja i ulje. Na kraju u smjesu dodajte mlijeko i mandarine. Smjesa je prilično mekana, tj. tekuća.

Nadijev prelite po pripremljenom tijestu u kalupu. Pecite u prethodno na 190°C zagrijanoj pećnici, cca.60min.

Želite li glazuru, pričekajte da se kolač ohladi, te od 250ml soka od mandarina(kojeg ste na početku sačuvali), te jednog paketića glazure za torte, pripremite glazuru kojom ćete prelići kolač od sira.



Svijetlana © www.moja-kuhinja.com ®