

Rojstni dan za otroke

Malinovi kolački s kisló smetano



Recept: Ana Žontar Kristanc



Čas priprave 20 minu za 12 kolačkov / Čas peke: 17-19 minut

Sestavine

- 2 jajci
- 260 gramov pirine moke
- 90 gramov sladkorja
- Ščepec soli
- 1 vanilijev strok
- 1 vrečka pecilnega praška
- 1,5 dcl mleka
- 0,5 dcl sončničnega olja
- 36 malin (svežih ali zamrznjenih)
- 12 čajnih žličk kisle smetane

Sestavine za nadev:

- 200 ml sladke smetane za stepanje
- 2 zvrhani žlici kisle smetane
- 1-2 žlici sladkorja

Navodila za pripravo

Pirino moko in pecilni prašek zmešamo. Navadnemu sladkorju dodamo vanilijeva semena. V merilnem vrču odmerimo pravo količino olja in mleka. V pekač za mafine položimo papirnate košarice.

V dve plastični posodi ločeno razporedimo jajčna rumenjaka in beljaka. Iz slednjih stepemo sneg. Rumenjaka dodamo sladkor in majhen ščepec soli. Vsebinsko nato stepamo z električnim mešalnikom, dokler se njena prostornina ne podvoji in zmes ne postane svetlorumene barve. Takrat prilijemo odmerjene tekoče sestavine in presejemo zmešane suhe sestavine. Sestavine dobro premešamo.

V vsako papirnató košarico nadevamo 1 žlico zmesi. Nanjo položimo po dve malini in jima dodamo čajno žličko kisle smetane. Maline nato prekrijemo z zvrhano žlico pripravljene zmesi. Nadevane košarice položimo v segreto pečico na 180 °C za 17-19 minut. Položimo jih na zgornjo tretjino pečice.

Pečene kolačke nemudoma prestavimo iz pekača in s tem ustavimo proces pečenja ter jih zatem ohladimo.

Smetano za stepanje stepamo do srednje čvrstosti. Ko to dosežemo, ji dodamo sladkor in jo nadalje stepamo, da postane povsem čvrsta. Takrat vanjo počasi vmešamo kisló smetano.

Pripravljen nadev, nadevamo čez kolačke in jih okrasimo s preostalimi malinami.

Dober tek!

