

Venac **Pina Colada**



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **150 g** brašna
- **150 g** putera
- **150 g** šecera
- 4 jaja
- 1 vanilin šećer
- **3 ravne kašice** praška za pecivo
- **100 g** mlevenih oraha

Fil:

- 1 želatin
- **1/8 l** gotovog koktela Pina Colada
- **250 ml** jogurta sa ukusom ananasa
- 75 g šecera
- **300 ml** slatke pavlake
- 1 konzerva ananasa

Za ukrašavanje:

- **100 ml** šlaga
- 50 g sekanutih oraha

Priprema

Penasto umutiti puter sa šećerima. U to dodati jedno po jedno jaje, a zatim umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo i orasima. Sipati u podmazan i brašnom posut kalup za kuglof peci na 180 stepeni 30-35 minuta.

Ohladjen kuglof prerezati dva puta horizontalno. Za fil spremiti želatin po uputstvu, koktel "Pina Coladu" pomešati sa jogurtom i šećerom, dodati im otopljen želatin i ostaviti da se zgusne. Dodati umucenu slatku pavlaku i promešati. Prerezane kore staviti na tanjir, složiti kockice ananasa, pa premazati filom i tako sa svakom korom. Ceo venac premazati filom i dobro ohladiti. Ukrasiti komadicima ananasa i seckanim orasima.

Savet

Velika zahvalnost mojoj "vragolanki" koja mi je donela koktel, ekspresno... U originalnom receptu ide kokos, ali ja sam sebi dala "slobodu" da ga zamenim orasima... U svakom slucaju, ukus je bio extra...