

Kolac od ananasa



Sastojci

Potrebno je:

- 1/4 kg lisnatog testa
- 1 ananas ili jedna konzerva ananasa
- 30 g želatina
- 1/2 l soka od ananasa

Priprema

Lisnato testo razviti u koru koja je za 2 prsta veca od kalupa za tortu precnika 20 cm. Kalup pokvasiti vodom pa staviti razvijenu koru, koja ce prelaziti ivice kalupa. Preko kore poreati kolutove ocišćenog isecenog ananasa ili kolutove ananasa iz konzerve, koji je prethodno oecen od soka. Krajeve testa koji su prelazili ivicu kalupa, formirati prstima u pletenicu, visine 2 prsta po ivici zida kalupa, pa staviti kolac u pecnicu i peci ga na temperaturi od 200 stepeni. Ispeceni kolac izvaditi iz pecnice i preliti ananas želeom, pa ostaviti da se žele stegne. Ohlaen kolac iseci na kockice.

Ananas žele se priprema: 1/2 litra soka od ananas kompota staviti u šerpu da prokljuca. U meuvremenu 30 grama belog želatina razmekšati u hladnoj vodi, izvaditi ga iz vode pa staviti u kljucali sok, smanjiti temperaturu i kuvati ga uz neprekidno mešanje, dok se želatin sasvim ne otopi. Tada ga skloniti sa štednjaka, ohladiti i preliti preko kolaca.