

Venac *Pina Colada*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **150** gbrašna
- **150** gputera
- **150** gšecera
- **4**jaja
- **1**vanilin šecer
- **3** ravne kašicicepraska za pecivo
- **100** gmlevenih oraha

Fil:

- **1**želatin
- **1/8** lgotovog koktela Pina Colada
- **250** mljogurta sa ukusom ananasa
- **75** gšecera
- **300** mlslatke pavlake
- **1** konzervaananas

Za ukrašavanje:

- **100** mlšлага
- **50** gsekacnih oraha

Priprema

Penasto umutiti puter sa šecerima. 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 rezati dva puta horizontalno. Za fil spremiti želatin po uputstvu, koktel "Pina Coladu" pomešati sa jogurtom i šecerom, dodati im otopljen želatin i ostaviti da se zgusne. Dodati umucenu slatkulu pavlaku i pomešati. Rezane kore staviti na tanjur, 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, expresno... U originalnom receptu ide kokos, ali ja sam sebi dala "slobodu" da ga zamenim orasima... U svakom slučaju, ukus je bio extra...