

Zutaten:

5 Eier Gr. M
180 g Zucker
1 Msp. Vanillepulver/Extrakt/Aroma oder Vanillezucker
125 ml Öl
125 ml Milch
300 g Mehl
1 Pkg. Backpulver (=16 g)
100 g gemahlene Nüsse
1 geh. EL Kakao

Creme:

400 g Topfen/Quark (alternativ verwendet ihr Frischkäse und 3-4 EL Milch)
2 Eier
120 g Puderzucker
1 Pkg. Vanillepuddingpulver oder 40 g Speisestärke

Zubereitung:

- 1) Mixt die Eier und den Zucker cremig. Fügt portionsweise das Öl und die Milch hinzu.
- 2) Vermischt Mehl, Backpulver und Kakao miteinander, siebt sie über den Teig und rührt sie per Hand mit einem Schneebesen ein. Zum Schluss hebt ihr die Nüsse unter.
- 3) Füllt den Teig in ein mit Backpapier ausgelegtes Blech der Größe: 38x30 cm um.
- 4) Für die Creme verrührt ihr alle Zutaten mit dem Mixer und füllt sie in einen Spritzbeutel um. Schneidet kein zu großes Loch in den Spritzbeutel (ca. 1 cm), weil die Masse flüssig ist. Mit der kleineren Öffnung lässt es sich leichter arbeiten. Zieht diagonale Bahnen auf dem Teig (siehe Video).
- 5) Backt den Kuchen bei 175 Grad O/U Hitze im vorgeheizten Backofen ca. 30 min.
- 6) Nach Wunsch bestreut ihr ihn noch mit Puderzucker und könnt ihn genießen. Diesen Kuchen könnt ihr auch in einer gelben bzw. hellen Version backen. Dafür lasst ihr einfach den Kakao weg.



Sastojci:

5 jaja vel. M
180 g šećera
na vrh noža vanilije u prahu/ekstrakta/arome ili vanilin
šećera
125 ml ulja
125 ml mlijeka
300 g brašna
1 pak. praška za pecivo (=16 g)
100 g mljevenih oraha ili lješnjaka
1 vrhom puna kašika kakaa

Krema:

400 g kvarka/posnog sira (alternativno koristite svježi sir
i 3-4 kašike mlijeka)
2 jaja
120 g šećera u prahu
1 pak. pudinga od vanilije ili 40 g gustina



Priprema:

- 1) Kremasto umutite jaja i šećer. Postepeno dodajte ulje i mlijeko.
- 2) Pomiješajte brašno, prašak za pecivo i kakao i prosijte ih preko smjese od jaja i šećera. Umiješajte ih ručno, pomoću metlice za snijeg. Na kraju dodajte i orahe.
- 3) Tijesto saspite u pleh veličine: 38x30 cm obložen pek papirom.
- 4) Za kremu sve sastojke promiksajte i saspite u špric kesicu. Urežite malu rupicu (ca. 1 cm) jer je smjesa prilično tečna pa je lakše raditi sa kesicom sa manjim otvorom. Pravite dijagonalne crte (kao u videu pokazano).
- 5) Kolač pecite na 175 stepeni gornji/donji grijači u zagrijanoj rerni ca. 30 min.
- 6) Po želji gotovi i ohlađeni kolač pospite šećerom u prahu i uživajte! Ovaj kolač možete praviti i u žutoj verziji, za koju samo izostavite kakao.