

Aromaticne štanglice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za testo:

- **2,5** caše od jogurtaoštrog brašna (350 g)
- **2,5** caše od jogurtakristal šecera (350 g)
- **1** caša od jogurtajogurta
- **1/2** caše od jogurtamleka
- **2** kašikeulja
- **1** prepuna kašicicasoda bikarbone
- **1** prepuna kašicicaBakini kolaci
- - mešavina zacina Kotanyi

Za premaz:

- **200** gpekmeza od kajsija
- **50** mlvode

Za glazuru:

- **100** gcokolade za kuvanje
- **50** gmargarina
- **1** kašikavode

Priprema

Brašno prosejati sa soda bikarbonom. Kristal šefer pomešati sa zacinom Bakini kolaci. U dublju posudu staviti

jogurt, mleko, ulje, šecer sa zacinom i na kraju brašno sa soda bikarbonom. Mikserom mešati oko 10-ak minuta da postane penasta smesa. Tepsiju unutrašnjih dimenzija 20x29cm premazati margarinom, staviti papir za pecenje kojega isto premazati margarinom i posuti prezlima. Umucenu masu sipati u tepsiju.

Staviti peci u zagrejanu rernu na 190 stepeni i peci 25 minuta. Dok se kolac peče pekmez pomešati sa vodom da se dobije rea smesa koju će testo upijati. Kolicina vode koja se dodaje pekmezu zavisi od gustine pekmeza. Vruc pecen kolac zajedno sa papirom izvaditi iz tepsije i staviti na tacnu za posluživanje i gusto izbosti cackalicom ili tankom žicom.

Polako izvuci papir od pecenja i kolac staviti na tacnu posutu prezlima da se ne bi lepio. Kolac premazati sa pekmezom i ostaviti da se ohladi.

Za glazuru otopiti margarin, cokoladu sa dodatkom vode uz mešanje (ne sme zakuvati). Ohlaen kolac prelititi glazurom od cokolade.

Kolac po želji ukrasiti. Od ove kolicine dobije se 40 komada štanglica.

Od ove kolicine dobije se 40 komada štanglica.

Savet

Pre neki dan sam kod komšinice Danice probala ovaj kola bez jaja koji po ukusu liči na medeno srce. Veoma je jednostavan za pripremu, a mera za namirnice je aša od jogurta. Njen recept je samo sa mlekom, ali su meni lepsi kolai kada se rade sa jogurtom. Komšinica je od zaina za kolae koristila Kotanyi mešavinu zaina Medenjaci. Kako je nisam našla u prodavnicama uzela sam Kotanyi mešavinu zaina Bakini kolai. Kotanyi mešavina zaina Bakini kolai u svom sastavu ima sledee zaine u prahu: cimet, muškatni oraši, kordijaner, klini umbir, komora, piment, anis, zvezdasti anis, biber, kardamom. Prema želji može se raditi i sa drugim vrstama pekmeza.