

Kugler šnite



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **400** gmekog brašna T-500
- **200** gmaslaca ili margarina
- **20** gkristal šecera
- **1 kesicavanilin šecera**
- **malosoli**
- **100 ml**mleka
- **1/2 kesice**instant suvog kvasca
- **1**jaje

Za prvi nadev:

- **300** gpekmeza od kajsija

Za drugi nadev:

- **240** gmlevenih oraha
- **240** gkristal šecera
- **malocimeta** u prahu
- **maloruma**

Za glazuru:

- **60** gcokolade za kuvanje

- 2 kašikešecera u prahu
- 2 kašikevode
- 25 gmaslaca ili margarina

Priprema

Brašno prosejati. Mleko malo zagrejati i dodati mu suvi kvasac. Brašnu dodati maslac ili margarin narezan na listice, kristal šećer i vanilin šećer i rukama izraditi da se dobro razmrvi maslac ili margarin. Dodati jaje kvasac sa mlekom i rukama dobro umesiti testo da bude glatko (oko 15 minuta). Od ove kolicine namirnica dobila sam 800 g testa. Testo podeliti na 4 jufke.

Tepsiju unutrašnjih dimenzija 18x30cm namazati margarinom i staviti papir za pecenje kojeg isto treba namazati margarinom i posuti prezlina. Mlevene orahe pomešati sa kristal šećerom i dobivenu smesu podeliti na 3 dela. Prvu jufku testa razvaljati na dimenziju tepsije i staviti na papir u tepsiji. Testo izbockati sa viljuškom.

Testo premazati sa pekmezom od kajsija (100 g).

Preko pekmeza od kajsije staviti mešavinu mlevenih oraha i šecera. Poprskati rumom i posuti sa cimedom u prahu. Na to staviti razvaljano drugo testo i ponoviti prethodni postupak. Na to staviti razvaljano treće testo i ponoviti prethodni postupak.

Slaganje je završeno sa stavljanjem razvaljanog četvrtog testa. Gornje testo takoe izbockati sa viljuškom. Tako složen kolac ostaviti da miruje u tepsiji 2 sata.

Rernu zagrejati na 190 stepeni i tepsiju sa kolacem staviti u rernu da se pece 25-30 minuta. Vreo kolac zajedno sa papirom za pecenje prebaciti na tacnu za posluživanje i lagano izvuci papir ispod kolaca. Pustiti da se malo prohladi 10-ak minuta.

Na laganoj vatri otopiti sastojke za glazuru (ne sme prokuvati) i pripremljenu glazuru prelići preko kolaca. Koncem ili nožem oznaciti parcad po širini na 6 delova (od 18 cm po 3 cm), a po dužini na 5 delova (od 30 cm po 6 cm), a može se rezati i na veću parcad.

Savet

Za ovaj izuzetno lep kola recept sam nasledila od svoje majke i to baš pod tim nazivom. Istina nisam ga pravila dobrih 25 godina, ali listajući moju runo ispisanu svesku naišla sam na njega i odlučila da ga napravim. To je stvarno izuzetno ukusan kola.