

Kurtos Kolac



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **4 dlmleka**
- **2 jajeta**
- **1 jaje za premazivanje**
- **120 g** margarina
- **5 kašika** šecera
- **2 kesice** vanil šecera
- **1** kvasac
- **1 prstohvat** soli
- **oko 700 g** brašna

Za sirup:

- **300 g** šecera
- **malo** vode

Za posipanje:

- **100 g** kokosa
- **100 g** grendane čokolade
- **50+50 g** kakao i šecer

Priprema

U malo mlakog mleka razmutiti kvasac, dodati kašičicu šecera i brašna pa sačekati da nadoe. Umutut jaja, pa sipati šecer, vanil šecer i malo soli. Zatim dodati margarin, brašno, kvasac, te umesiti glatko testo i ostaviti da odstoji. Narašlo testo razviti u pravougaonik debljine 0,5-1cm pa ga iseci na trake širine 1,5-2cm. Trake potom spiralno namotani na limenke od piva ili soka. Može i limenke guarane. Možete se slobodno "igrati" sa dužinom testa, Mada je lakše kad su kraci :)

Namotane trake premazati ulupanim jajetom, pa ih poreeti u pleh. Peci na 180-200 C oko 15 minuta dok ne budu zlatne boje.

Kada se ispece, sačekati malo da se ohlade, pa ih skinuti sa limenke, polako na gore.

Za to vreme, dok se pece, napraviti sirup od šecera i vode. Kurtose uvaljati u vruć sirup, pa u kokos ili rendanu čokoladu na sitno ili kakao sa šecerom. Kolace poreati na tacnu pa prekriti krpom.

Savet

Ovo je originalni maarski kola kako kaze moja mama. Pravi se veoma lako.. Prijatno