

## **Plethenica sa cokoladom**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **550 g**brašna
- **100 ml**mleka
- **50 ml**ulja
- **100 g**šecera
- **1,5 kašicicasoli**
- **1 kašikaruma**
- 1belance (žumance ostaviti za premazivanje testa)
- **1jaje**
- **80 mlsveže** isceenog soka od pomorandže
- **50 gsuvog** groža
- **1 kockicakvasca**

#### **Za fil:**

- **200 g**cokolade
- **4krem** bananice

### **Priprema**

Testo: U topлом млеку, са додатком кашице шећера, подици квасац. У ванлицу ставити брашно, па додати јаје, беланце, рум, уље, шећер, со, сок од поморандže и ускисли квасац. Замесити тесто и оставити да порасте. Када је тесто упала нарасло посuti га са сувим гроžем (које је претходно било потопљено у врелу воду, 10 минута)...

...premesiti ga i ostaviti da udvostruci svoju zapreminu.

Dok cekamo testo da stigne spremamo fil. Za fil: okoladu izlomiti, staviti u manju posudu, pa na pari je otopiti. Krem bananice iseckati na kockice.

Narašlo testo prebaciti na pobrašnjenu radnu površinu i podeliti ga na dva dela.

Oba dela razviti u pravougaoni oblik.

Svaki deo testa premazati sa po pola istopljene i prohlaene cokolade.

Zatim preko cokolade posuti iseckane krem bananice.

Tako nafilovano testo uviti u rolate.

Od rolata isplesti pletenicu i staviti u pleh, preko pek papira.

Sacekati da testo naraste, a za to vreme ukljuciti rernu da se zgreje, na 180 C. Naraslo testo premazati mešavinom žumanceta i malo mleka, pa ga staviti da se pece. Ispeceno testo (probati cackalicom da li je peceno) izvaditi, pokriti krpom i sacekati 10-15 minuta, da odstoji, da se prohladi.

Prohlaeno testo iseci i poslužiti. Ko voli može da pospe sa šecerom u prahu.

## **Savet**