

Slavski kolac (5)



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- 550 g brašna
- 2 jajeta
- 1 belance
- 170 ml jogurta
- 2 kašike rastopljenog margarina (putera)
- 1 kašika ulja
- 1 kockica kvasca
- 2 kašice soli
- 1 kašica šećera

Za premazivanje kora:

- 50 g rastopljenog margarina (putera)

Za premazivanje slavskog kolaca:

- 1 žumance
- 1 kašika mleka
- 1 kašica ulja

Testo za ukrase (bele figurice):

- 200 g brašna

- 100 g gustina
- 50 g soli
- 200 ml hladne vode

Priprema

Testo: U jogurt staviti kašičicu šećera i staviti ga na vatru. U mlaki jogurt razdrobiti kvasac i ostaviti da uskisne.

U vanglicu staviti brašno, dodati jaja, belance, rastopljeni margarin (puter), ulje, so i pripremljeni kvasac. Umesiti testo i odmah ga prebaciti na, pobrašnjenu, radnu površinu.

Uzeti kalup za tortu, sa obrucom, skloniti obruc i dno podmazati. Testo podeliti na pet delova, tri veka i dva manja.

Tri veka dela testa razviti u krug, u velicini dna kalupa. Staviti na dno kalupa prvu koru, premazati je margarinom (puterom), preko staviti drugu koru, takoe premazati i preklopiti trecom korom. Nju ne premazivati.

Zatim koru iseci na osam delova, ali ne do kraja (od ivice testa da ostane 2 cm). Uzeti svaki vrh isecenog trougla, od sredine, preklopiti prema ivici testa i vrh trougla podaviti ispod ivice testa.

Jedan manji deo, odvojenog testa, podeliti na tri dela. Svaki deo razviti u manji krug, premazivati, rastopljenim margarinom (puterom) i reati jedan deo preko drugog. Zadnji krug ne premazivati. Formirani krug staviti u sredinu kolaca.

Od zadnjeg, odvojenog, dela testa razviti pravougaonik i premazati ga margarinom (puterom). Premazano testo uviti u rolat. Rolat iseci na cetiri dela. Svaki deo dijagonalno preseći i, osam dobijenih presečenih delova poreati oko postavljenog kruga, tako da vrhovi idu naviše.

Uzeti pek papir, obmotati testo da papir bude 10-tak cm iznad kalupa, pa preko staviti obruc. Ostaviti da testo, dobro, naraste.

Naraslo testo premazati mašavinom žumanceta, mleka i ulja. Poreati po vrhu napravljene ukrase i staviti da se pece, u prethodno zagrejanj rerni, na 170 stepeni.

Testo za ukrase: Sve sastojke sjediniti i zamesiti elasticno testo. Figurice napraviti pre nego se zamesi slavski kolac, da bi se malo prosušile.

Savet