

****Pacer* sa slatkom od tikvica***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **450 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kašika** šećera
- **2 kašičice** instant kvasca
- **1** manje jaje
- **1 puna kašika** kisele pavlake
- **1 šoljica** ulja
- **oko 225 ml** tople vode
- **1 kesica** vaniln šećer
- **1 kašičica** rendane limunove kore

I još:

- **nekoliko kašika** slatka od tikvica
- **1** jaje za premaz
- **80 g** čokolade za kuvanje

Priprema

Brašno prosejati, pa na uobicajen nacin umesiti gipko testo. Ostaviti ga da odmori, pa ga podeliti na šest loptica. Podeliti na dva dela, za dve korice. Svaku razvuci oklagijom, pomastiti dve, trecu ne, i složiti jednu na drugu. Isto uraditi i sa preostale tri lopte. Rasklagijati koru, pa duž jednog kraja naneti slatko od tikvica. Umotati rolatic. Isto uraditi i sa drugom korom.

Pripremiti kalup za kuglof, pa u njega staviti prvi rolatic, a potom i drugi,kao kad pravimo savijacu. Ostaviti da odmori, ugrejati pecnicu, premazati pacer umucenim jajetom i peci dok fino ne porumeni. Ohlaen kolac seci na parcad i poslužiti uz cokoladu otopljenu u slatkoj pavlaci. Prijatno!

Savet