

## ***Kajsije meu slaganim krofnama***



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **500 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 dl** ulja
- **2** jajeta
- **2,5 dl** mleka
- **50 g** kvasca
- **2. kašičice** šećera

#### **Za nadev:**

- **400 g** kajsija
- **250 g** šećera
- **1 kesica** vanilin šećera

#### **Za posipanje:**

- **50 g** šećera u prahu

### **Priprema**

Oprane i očišćene kajsije podeliti, svaku na 4 dela ako su krupne ili na pola, ako su sitnije.

U jednu ciniju nasuti šećer i u njega izmešati vanilin šećer.

Zagrejati mleko sa šećerom i dodati kvasac, pa ostaviti da nadoe.

U prosejano brašno izmešati so, dodati mlako mleko sa nadošlim kvascem, ulje i jaja, pa zamesiti meko glatko testo. Ostaviti testo prekriveno krpom da naraste.

Naraslo testo podeliti na 2 dela (lakše se razvije). Svaki deo blago premesiti, oblikujući lopte.

Svaku loptu rastanjiti oklagijom što tanje, na 2-3 mm debljine i velikom čašom ili modlom za krofne vaditi krugove-krofne.

Krofne reati u nepodmazanu tepsiju (koristila sam tepsiju velicine 35x20 cm). Staviti prvu krofnu u ugao tepsije. Komad kajsije uvaljati u šećer sa svih strana i staviti na polovinu stavljenе krofnе. Preklopiti stavlјenu kajsiju drugom krofnom do polovine prethodne (može i malo više od polovine), ponovo staviti u šećer uvalјanu kajsiju i tako popuniti red, pa složiti onoliko redova, koliko po širini tepsije može da stane krugova (u moju tepsiju je stalo tri reda). Sledeci red sam slagala u suprotnom smeru, pa kada testo naraste i ispece se, kolac deluje vrlo rascvetano na sve strane.

Peci u zagreјanoј rerni oko 10 minuta na 180`C, izvaditi na kratko i cetkicom premazati razmucenim žumancetom sa 1-2 kašike šećera i vratiti da se pece još oko 10 minuta, da lepo porumeni.

Prohlaen kolac seci na komade želјene velicine i posuti prah šećerom.

**Savet**