

## ***Dedini brkovi s makom***



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Za tijesto:**

- **1/2 kockice** kvasca
- **600** goštrog brašna
- **4 kašike** šecera
- **1 dl** mlijeka
- **3 velike kašike** kisele pavlake
- **180 g** margarina
- **4** žumanceta
- **prstohvat** soli

#### **Za fil:**

- **300 g** mljevenog maka
- **4** bjelanceta
- **1 velika kašika** pekmeza (po želji)
- **5 kašika** šecera u prahu
- **1 kesica** vanilin šecera

#### **I još:**

- **100 g** tamne čokolade
- **50 g** margarina

### **Priprema**

U mlako mlijeko dodati kašicicu šecera i kvasac i pustiti da nadoe. Od ostalih sastojaka, dodajući i kvasac umijesiti tijesto. Ako vam je premekano tj. ljepljivo, slobodno dodaje brašna. Podijeliti tijesto na 3 dijela i svaki dio razvaljati u pravokutnik. Pekmezom namazati dve duže stranice tako da u sredini ostane nenamazano oko 3 cm - tu će doći fil od maka i urolati do nenamazanog dijela. Tako urolano tijesto prebaciti u pleh na papir za pečenje. Isto napraviti sa preostale 2 jufke.

Bjelanca čvrsto umutiti dodavajući šećer i vanil šećer. Dodati mak i žlicu pekmeza i dobro promiješati, sjediniti. Tijesto kroz sredinu napuniti filom od maka, pustiti da odstoji 20-tak minuta i peći na 170 stupnjeva oko 30 minuta, dok tijesto ne porumeni.

Kada je dobro ohlaeno, otopiti na pari čokoladu i margarin i preko maka nanijeti glazuru.

## **Savet**

Kola je super, ostaje mek nekoliko dana i ima ga podosta :) a ako niste ljubitelj maka, zamijenite ga orasima, jednako je dobar!