Kroasani sa džemom od kajsija



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 dl**mleka
- **1**svež kvasac
- **1 kašicica**šecera
- **2**jajeta
- **2 dl**jogurta
- **4 kašike**šecera
- **1 kašicica**soli
- **650 g**brašna
- **250 g**margarina
- **po potrebi**džem od kajsija

Za premazivanje:

- **1**jaje
- **100 g**margarina
- **po potrebi**šecer u prahu

Priprema

Sjediniti kvasac sa mlakim mlekom i kašicicom šecera, pa ostaviti da nadoe. Posebno sjediniti 2 jaja, jogurt (sobne temperature), so i šecer pa dodati nadošao kvasac. Postepeno dodavati brašno u umesiti testo koje se ne lepi za prste. Pokriti ga pamucnom krpom i ostaviti da naraste oko sat vremena.

Nakon toga blago premesiti testo i podeliti da na osam loptica (dva puta po cetiri loptice).

Prve cetiri loptice razvuci u krug. Svaku premazati margarinom (od onih 250 g) i reati jednu na drugu. Poslednja, cetvrta loptica se ne premazuje. Ponoviti postupak i sa preostale 4 loptice.

Tako složeno testo razvuci što tanje u krug. Iseci testo najpre na cetiri dela, a zatim i svaki deo na još cetiri dela.

Ukupno cete dobiti 16 trouglova.

Na svaki deo staviti po kašicicu džema od kajsija.

Uviti kroasane i reati ih u podmazan pleh. Isto uraditi i sa drugim delom testa.

Ostaviti kroasane da miruju dok se rerna greje na 220 stepeni. Pre pecenja premazati ih umucenim jajetom i na svaki staviti kockicu margarina.

Peci kroasane oko 25 minuta, dok ne dobiju lepu zlatnu boju. Dok su još vruci posuti ih šecerom u prahu.

Savet