

Slatki leopard hleb



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** mekog brašna tip-400
- **80 g** šćera u prahu
- **1 kesic**avanilin šćera
- **2 kašic**icesuvog kvasca
- **2 kašik**erendane kore narandže
- **80 g** otopljenog putera
- **1** žumance
- **250 ml**mlakog mleka

Za svetlije testo:

- **1 kašic**icakakao praha
- **1 kašik**aruma
- **2 kašik**emlevenih oraha

Za tamnije testo:

- **125 g**crne cokolade za kuvanje
- **2 kašik**emlevenih oraha
- **1 kašic**icacimeta

Za premazivanje hleba:

- 1 neumuceno belance

Priprema

Priprema: Sjediniti sve suve sastojke, dodajte žumance mleko i maslac, pa umesiti glatko testo. Testo podelite na tri dela, beli deo testo neka bude malo veci. U jedan deo dodajte kašicicu kakaoa i kašiku ruma umesite i dodati mlevene orahe. U drugi deo dodajate istopljenu cokoladu cimet, i mlevene orahe pa sve fino sjediniti. Podelite svaki deo testa na 7 loptica.

Ostaviti ih da se malo odmore, 30 minuta. Od svetlijeg dela napravite rolnicu, tamnije braon testo razvijte u dužini svetlije rolnice, takoe i belo testo, ali malo šire od braon. Rolnicu uvijte prvo u tamno braon testo, potom u belo. Svaka rolnica se uvija sama za sebe dobije se sedam rolnica.

U modlu staviti pek papir, papir premazati sa puterom.

Svaku rolnicu premazati belancetom i staviti u modlu. Kolac ostavite da nadoe 1 h.

Peci na 170 stepeni 20 minuta pa kolac pokriti pek papirom. Smanjiti temperaturu rerne na 150 i peci još 25 minuta. Ohlaen kolac posuti vanilin šećerom i prah šećerom. Prijatno!

kolac ohladiti i poslužiti uz kafu.

Savet