

## *Uskršnji venac*



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **70** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 4 jajeta
- 4 kašike šećera
- 4 kašike čokolade u prahu
- 4 kašike ulja
- 3 kašike brašna

#### **Za testo:**

- 1 belance
- 1 jaje
- 100 g šećera
- 80 ml ulja
- 1 limun (rendana kora)
- 1/2 kašice soli
- 1 kesica vanilin šećera
- 1 kocka kvasca
- 2 dl mleka
- 400 g brašna

#### **Za posipanje:**

- **4 kašik**mlevenog keksa
- **50 g**suvog groža
- **1**limun (sok)
- **5 kašik**adžema

## **Priprema**

Kvasac razmutite sa mlekom, dodajte šećer, 1 kašiku brašna i pustite 5 minuta da krene kvasac. Za to vreme umutite mikserom jaja sa šećerom, kao za tortu. Dodajte nadošli kvasac, vanilin šećer, izrendanu koru od limuna, so, ulje i sa brašnom zamesite testo. Ostavite ga da se udvosrtuci.

Zatim umutite koru kao za tortu. U odgovarajućoj posudi staviti jaja i šećer i mikserom mutiti dok jaja ne postanu penasta. Dodati čokoladu u prahu, brašno i ulje. Lagano promešati i sipati u pleh koga ste obložili pek papirom. Peci na 200 C dok ne porumeni. Ostaviti da se ohladi. Ohlaenu koru seci modlicom željenog oblika. Za ovu priliku je najbolja modlica u obliku zeca.

Nadošlo testo razviti oklagijom u veci krug, veci od kuglofa. Ne treba da bude mnogo tanko. Kuglof premazati margarinom i posuti bogato mlevenim keksom. Testo stavite preko kuglofa i nožem zaseci gde je vrh kuglofa, da testo može da prione na dno. Preko testa reajte koru isecenu modlicom i njome napravite ceo krug. Svaki deo premazati džemom. Preko iscedite sok od limuna, pospite kašiku mlevenog keksa i nepravilno pobacajte suvo grože. Preostali deo testa vratiti u kuglof praveći faltice. Pustiti 10-at minuta da krene i peci na 200 C dok ne porumeni.

Uživajte u divnom ukusu. Prijatno.

## **Savet**