

Dvobojne kifle sa cokoladom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** brašna
- **1 prstohvatsoli**
- **1** jaje
- **1 dl** ulja
- **5 kašika** šecera
- **2,5 dlmleka**
- **2 dl** jogurta
- **2 kašike** kakaoa
- **120 g** putera
- **200 g** cokolade
- **1** kvasac

Za preliv:

- **100 g** cokolade
- **40 g** putera
- **1 dl** mleka
- **3 kašike** šecera

I još:

- **90 gputera**

Preparacija

Zagrejati mleko i jogurt sa šećerom. U mlako dodati kvasac i kašiku brašna i ostaviti da se kvasac aktivira. Dodati u vecu vanglu 500 g brašna, nadošli kvasac, jaje, ulje i varjacom kratko izlupati testo. Podeliti testo na 2 dela, i u jednu polovinu dodajte kakao. Iskoristite preostalo brašno i zamesite 2 obgice koje se neće lepiti za radnu površinu. Ostavite testo da miruje 30-ak minuta pokriveno strec folijom.

Ponovo premesite obe obgice i svaku razvucite na pravougaonik. Narendajte puter.

Isto uradite i sa kakao testom.

Podelite svetli rolat testo na 4 dela.

Ponovite postupak i sa kakao testom.

Sada uzmite jedan svetli i tamni rolat i razvucite na nekih 18x15 cm.

Preklopite svetlo preko tamnog dela i razvucite sto tanje. Isecite testo na 8 pravougaonika. Okrenite testo da vam tamna strana bude odozgo i oštrim nožem zasecите testo kao na slici, ali ne skroz.

Na svaki deo testa stavite malo cokolade i lagano uvrnite. Poreajte kiflice u pleh i na svaki stavite po malo preostalog putera. Prekrijte pleh strec folijom i ostavite da odstoji 20-30 minuta dok se ne ugreje rerna. Pecite 25 minuta na 180 stepeni.

U šerpici otopite cokoladu, šećer, mleko i margarin. Kada je pecivo gotovo ostavite da se prohlađi pa prelijte odozgo sa cokoladom. Prijatno i uživajte u predivnom slatkom i hrskavom pecivu.

Savet