

Jesenji venac sa cimetom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 šoljebrašna**
- **1/4 kašičice soli**
- **1/2 šolje toplog mleka**
- **1/2 kockekvasca**
- **1 žumance**
- **2 kašikešecera**
- **30 gmaslaca**
- **1 jaje**

Za fil:

- **50 gmaslaca**
- **4 kašikešecera**
- **1/2 kašicicimeta**
- **100 gmlevenih oraha**
- **100 gcokolade**

Priprema

U mlako mleko staviti šecer i izmravljen kvasac i ostaviti da kvasac reaguje. U brašno sipati so, mleko sa kvascem, žumance i istopljen maslac, pa zamesiti testo. Ostaviti 1 h da naraste.

Za fil rastopiti maslac, pa mu dodati cimet, šećer, rendanu čokoladu i mlevene orahe.

Naraslo testo razvući na debljinu od 1 cm, pa premazati filom preko cele površine i uviti u rolat.

Rolat po dužini zaseći do 2 cm pred kraj.

Zatim isprepletali 2 stane i prstima spojiti kraj.

Početak i kraj venca spojiti.

Premazati umućenim jajetom, pa peći u zagrejanj rerni na 200 C 20-ak minuta.

Ostaviti da se prohladi, pa seći.

Kolac je jako ukusan i dekorativan. Prijatno.

Savet