

Hana kolaci



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brasna
- **100 g** šecera u prahu
- **1 kesica** vanilin šecera
- **100 g** maslaca
- 2 žumanjka
- **30 g** svežeg kvasca
- **150 ml** toplog mleka
- **1 kašičica** narandane kore od limuna
- **1 prstohvat** soli

Fil od sira:

- **250 g** svežeg sira
- **100 g** šecera u prahu
- 1 žumance

Fil od maka:

- **100 g** mljevenog maka
- **100 g** džema od šljiva
- **50 ml** rum
- 1 žumance

Mrvice za posip:

- 50 g maslaca
- 70 g šecera u prahu
- 70 g brašna

Priprema

Uzeti zdelu i napraviti fil od maka. U mljeveni mak staviti džem, zumance, rum i sve lepo izmešati. Fil od sira: U sir dodati šećer i zumance i sve lepo izmešati može kratko mikserom, a može i kašikom. Mrvice za posipanje kolaca. Šećer i brašno staviti u zdelu, pomešati, dodati mekan maslac i rukama dobro trljati praveći mrvice. U zdelu sipati brašno, u sredinu sipati mlako mleko, sipati malo šecera, izmrvljen kvasac i ostaviti na toplom 5-10 minuta da kvasac pocne da radi. Potom dodati vanilin šećer, otopljeni maslac, zumance, prstohvat soli i naribanu koru od limuna. Umesiti fino testo da se ne lepi za ruke. Vratiti testo u zdelu, pokriti sa krpom i ostaviti dok vi pravite fil. Na tepsiju stavite pek papir. Razvaljate testo na 0,5 mm, uzmete 2 čaše kao ja ili imate modle. Vecom čašom izrezujete kolutove (testo se neće lepiti ali ako se bas lepi namažite robove čaše sa malo ulja ili u brašno. Manjom čašom napravite uduljenje po sredini keksica gde će se stavljati fil. Poslažite na tepsiju, sa razmakom jer će kolacici narasti malo, malom kašicom stavlajte fil od sira, pa od maka, pospite sa mrvicama-posipom. Prekrite sa krpom i ostavite da se dižu keksici oko 30 minuta. Rernu zagrijte na 170 i pecite dok ne porumene.

Savet