okoladni gerberi

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **1**kvasac
- **1 kašicica**soli
- **1 dl** ulja
- mleko

Fil:

- **100 g**cokolade

Premazivanje:

- **1**jaje

Priprema

Otopiti kvasac sa malo mlakog mleka.U dublju posudu pomešati brašno, so, ulje, otopljeni kvasac i sve zamesiti sa mlakim mlekom da se dobije srednje tvrdo testo. Preklopiti krpom i ostaviti na toplom da testo naraste. Naraslo testo izruciti na radnu površinu, premesiti i odvojiti u dve jufkice. Pomocu oklagije rastanjiti svaku jufku testa i pomocu okrugle modle, ili vece caše, vaditi krugove. Svaki krug premazati sa malo otopljene cokolade. Potom preklopiti, a onda ivice spojiti ka unutra da se dobije lepa latice. Postupak ponavljati i sa ostalim krugovima pa reati u pleh, obložen papirom za pecenje, u krug po pet latica da se dobije forma cveta. Od jednog isecenog nenamazanog kruga uviti u rolnu, zaseci po sredini pa deo koji je zasecen staviti u sredinu

formiranog cveta. Umutiti jaje i premazati svaki gerber. Rernu zagrejati na 250 stepeni i peci testo dok ne porumeni.

Savet