

Božicni kolac



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g brašna
- 1/8 l mleka
- kesica suvog kvasca
- šipka vanile
- 75 g šecera
- pola kašičice soli
- 200-250 g maslaca
- 150 g suvog groža
- čašica ruma
- 100 g kandiranog voca
- 75 g seckanih badema
- 100 g pahuljica od žitarica sa vocem

Nadev:

- 100 g marcipana
- 25 g mlevenih pistacija
- 2 kašike likera

Za ukrašavanje:

- šecer u prahu

Priprema

Staviti brašno u posudu i napraviti udubljenje u sredini. U udubljenje sipati mlako mleko i suvi kvasac pa sve dobro promešati i testo ostaviti da stoji na toplom mestu sve dok se ne pojave mehurici.

Šipku vanile raseci po dužini i izvaditi središnji deo. Po testu posuti šećer, so, središnji deo vanile i komadice maslaca. Sve mesiti rukama dok se ne dobije glatka masa. Formirati loptu od testa i ostaviti je da stoji prekrivena vlažnom krpom najmanje jedan sat na toplom mestu.

U meuvremenu potopiti suvo grože u rum, a kandirano voće iseci.

Testo sa kvascem razviti na dasci posutoj brašnom na 2 cm debljine. Posuti ga suvim grožem, seckanim voćem i pahuljicama od žitarica sa voćem. Za nadev pomešati marcipan sa mlevenim pistacijama i likerom. Oblikovati uži rolat pa ga staviti na sredinu testa. Sve uviti u rolat, a krajeve dobro pricvrstiti. Peci u prethodno zagrejanj pecnici.

Pecen kolac obilno posuti šećerom u prahu.