

Buhtle sa cokoladnim keksom



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **650 g**brašna
- **1/2 kockice**kvasca
- **2**jaja
- **1**pomorandža (korica i sok)
- **1**limun (korica i sok)
- **100 g**šecera
- **1**vanilin šefer
- **2**kašikemasti
- **2**kašikeruma
- **1**kesicaprška za pecivo
- **150 - 200g**cokoladnog keksa (Domacica)
- džem
- **100 g**mleka
- **100 g**jogurta
- margarin

Priprema

U mlako mleko staviti kašicicu šecera, izdrobiti kvasac, i ostaviti da kvasac uskisne. Brašno staviti u ciniju, napraviti udubljenje, sipati pripremljen kvasac, jogurt, jaja, obe vrste šecera, narendanu koricu i sok od pomorandže i limuna, rum, mast i prašak za pecivo. Umesiti glatko testo. Pokriti providnom folijom i ostaviti da testo udvostruci zapreminu.

Izruciti uskislo testo na radnu površinu, premesiti ga i razviti u obliku pravougaonika. Iseći kocke, željene

velicine, i na svaku kocku staviti kašicicu džema (po izboru) i po jedan cokoladni keksic.

Svako parce testa uviti u lopticu. Dobro uvrjeti krajeve testa, da ne bi fil iscureo.

U dublju šerpu staviti pek papir, stranice namazati margarinom, pa svaku lopticu testa premazati rastopljenim margarinom i reati u šerpu. Ostaviti testo da naraste. Naraslo testo premazati mešavinom mleka i žumanceta i staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 180 stepeni.

Savet