

## Slatka pogaca (2)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

## Sastojci

### Za testo:

- **400 g** mekog brašna T-400
- **1 kesica** suvog kvasca instant
- **1 kesica** praška za pecivo
- **2** žumanca
- **100 g** kristal šećera
- **200 ml** mleka Moja kravica
- **malosoli**
- **40 g** margarina

### Za nadev:

- **400 g** Moja Kravica Kuhinjica sitnog sira
- **100 g** kandiranih brusnica
- **100 g** suvog grožđa
- **150 g** šećera u prahu
- **1 kesica** vanilin šećera
- **100 g** Moja Kravica kisele pavlake
- **40 g** instant kakao praha (4 kašike)
- **30 g** šećera u prahu (1 kašika)
- **100 g** mlevenih oraha
- **1 kašika** cimeta u prahu
- ili mešavine zacina Bakin kolac

### Za premazivanje rolada:

- 20 grastopljenog margarina

### Za premazivanje gotove pogace:

- 100 gpekmeza od kajsiya

## Priprema

Brašno prosejati kroz sito u posudu. Brašnu dodati malo soli i 1 kesicu praška za pecivo i rukama promešati. U brašnu napraviti udubljenje i u udubljenje staviti 100 gr. kristal šećera Staviti 200 ml. Moja kravica mleka da se malo zagreje. Staviti margarin na laganu vatru da se otopi. Zagrejano mleko staviti u udubljenje i dodati instant suvi kvasac i pustite da kvasac malo nabubri. Dodati 2 žumanca i rastopljeni margarin te umesiti testo da bude glatko, može i mikserom sa delom za testo. Dobro umešano testo staviti na toplo da se diže 30 minuta. Dok se testo diže pripremite nadev. Suvo grože i brusnice stavite u jednu šolju i prelijte ga vrelom vodom da nabubre. **Moja Kravica Kuhinjica sitan sveži sir**, 150 gr. prah šećera, vanilin šećer i Moja kravica kiselu pavlaku mikserom umutiti u kompaktnu smesu. Na kraju dodajte oceeno nabubrelo suvo grože i brusnice te varjacom umutiti. Posebno pripremiti 2 posipa za nadeve u dve posude i to instant u jednoj posudici promešati kakao prah i 30 gr. prah šećera a u drugoj posudi promešati mlevene orahe sa mlevenim cimetom ili mešavinom zacina Bakon kolac (Dr. Oetker) i ostaviti sa strane do upotrebe. Nakon isteka 30 minuta, nadošlo testo podelite na dva dela i tanko razvaljajte na 2 cetverokuta dimenzija 45cm. x 20cm. svaki deo posebno.

Nadev rasporedite na obadva testa.

Nadev na jednom testu posipajte mešavinom instant kakao praha i prah šećera.

Nadev na drugom testu mešavinom mlevenih oraha i cimeta.

Nadevena testa uvijte lagano u rolade, a sastav rolada okrenuti prema dole. Rolade zarezati odozgo 2 cm duboko po dužini. Svaki rolad posebno lagano uvrtnuti kao da cedite peškir. Svaki rolad cetkicom premazati rastopljenim margarinom i onda ih meusobno isprepletati u pletenicu, pa u krug. Okruglu tepsiju precnika 24 cm. premazati margarinom i krug pažljivo prebaciti u tepsiju.

Pokriti alu folijom i staviti peci u zagrejanu rernu na 200 stepeni i peci 20 min. Nakon isteka 20 min. skinuti alu foliju i peci još 20 min. Iskljuciti rernu, a kolac ostaviti u toploj rerni još 15 minuta Topao kolac premazati toplim pekmezom od kajsiya i ukrasiti po želji.

Kolac ostaviti u tepsiji da se ohladi.

Ohlaen kolac lagano prebaciti na tacnu za posluživanje.

## **Savet**

Nisam neki majstor za ukiselo testo, ali slike i postupak izrade za Uskršnji venac na internet stranici <http://vrtaljica.blogspot.com/2010/04/uskrsnji-vijenac.html> me toliko oduševio da sam morala da isprobam da uinim nešto slino. Naravno i testo i nadev su potpuno drugaiji.