

Dan i noc na drugi nacin



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **3 dl** mleka
- **3 dl** vode
- **50 g** svežeg kvasca
- **3** jajeta
- **7 kašika** šećera
- **2 kašike** ulja
- **2 kašike** kakaoa
- **250 g** masti
- **100 g** suvog groža
- **malosoli**

Za premazivanje:

- **1** jaje

Za posipanje:

- **100 g** šećera u prahu

Priprema

Kvasac razmutiti sa 1/2 dl mlakog mleka, kašikom šećera i kašikom brašna pa ostaviti da nadoe. Potom

polovinu brašna sipati u odgovarajuću posudu, dodati nadošli kvasac, ulje, jaja, preostali šećer i so. Početi sa mešanjem. Zatim doliti preostalo mlako mleko, postepeno dodavati preostalo brašno i 3 dl vode. Mesiti dok se testo ne počne odvajati od prstiju i zidova posude. Testo podeliti na dva dela. U jedan deo umesati kakao i ostaviti ga da nadodje. Nadoslo testo izručiti na pobrašnjenu radnu površinu i svaki deo posebno premesiti i razviti oklagijomna debljinu od 1 cm te na dužinu tepsije u kojoj će se peći. Oba testa premazati otopljenom masću i staviti ih jedno preko drugog. Posuti suvim grožem i urolati. Rolat staviti u dobro podmazan i brašnom posut pleh. Pre pečenja ostaviti da odstoji na toplom oko 30 minuta da još malo naraste. Na kraju kolac premazati umućenim jajetom i peći na 180 stepeni oko sat vremena. Gotov kolac iseci na komade i posuti šećerom u prahu.

Savet