

Sladak cvet



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za testo:

- **700** gbrašna
- **300-350** mltoplog mleka
- **100** mlulja
- **100** gšecera
- **1/2** kašicicesoli
- 2jajeta
- **1** kesicaprška za pecivo
- **2** kašikecuvog kvasca
- **1** kesicavanilin šecera
- **1**limun (rendana korica)

Za fil:

- **50** gšecera
- **150** gbraon šecera
- **2** kašikecokolade u prahu
- po željicimeta
- **1** kesicavanilin šecera

I još

- **oko 200** gkrem-margarina
- **1**žumance (za premaz)
- **malosusama**

- malošecera u prahu (za posipanje)

Priprema

Umesimo testo od navedenih sastojaka i ostavimo da odmori. Potom ga podelimo na šest delova, od kojih je jedan manji.

Od jednog dela razvucemo oklagijom koru, premažemo krem-margarinom i pospemo prethodno spremljenom mešavinom. Malo pritisnemo rukama fil.

Umotamo koru u rolatic. Isto uradimo i sa ostala cetiri veca komada testa.

Od rolatica formiramo prstenove, a od manjeg komada testa valjak.

Pleh obložimo pek-papirom i položimo prstenove, formirajuci latice cveta, malo ih pritiskajuci u sredini da se spoje.

Latice povežemo valjkom motajuci ga gore-dole kroz prstenove.

Latice "cveta" zasecemo nožem, malo prstima šireci krajeve.

Gotovu pogacu premažemo žumancetom, sredinu pospemo susamom i ostavimo da nadoe. Pecemo je u zagrejanoj rerni da fino porumeni. Još toplu pogacu obilno pospemo šecerom u prahu. Prijatno!!!

Savet