

Pletenica sa cokoladom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **550 g** brašna
- **100 ml** mleka
- **50 ml** ulja
- **100 g** šecera
- **1,5 kašičice** soli
- **1 kašika** rum
- **1 belance** (žumance ostaviti za premazivanje testa)
- **1 jaje**
- **80 ml** sveže iscedenog soka od pomorandže
- **50 g** suvog grožđa
- **1 kockica** kvasca

Za fil:

- **200 g** čokolade
- **4** krem bananice

Priprema

Testo: U toplom mleku, sa dodatkom kašičice šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, pa dodati jaje, belance, rum, ulje, šecer, so, sok od pomorandže i uskisli kvasac. Zamesiti testo i ostaviti da poraste. Kada je testo upola naraslo posuti ga sa suvim grožđem (koje je prethodno bilo potopljeno u vrelu vodu, 10 minuta)...

...premesiti ga i ostaviti da udvostruci svoju zapreminu.

Dok cekamo testo da stigne spremamo fil. Za fil:okoladu izlomiti, staviti u manju posudu, pa na pari je otopiti. Krem bananice iseckati na kockice.

Narašlo testo prebaciti na pobrašnjenu radnu površinu i podeliti ga na dva dela.

Oba dela razviti u pravougaoni oblik.

Svaki deo testa premazati sa po pola istopljene i prohladne cokolade.

Zatim preko cokolade posuti iseckane krem bananice.

Tako nafilovano testo uviti u rolate.

Od rolata isplesti pletenicu i staviti u pleh, preko pek papira.

Sacekati da testo naraste, a za to vreme ukljuciti rernu da se zagreje, na 180 C. Naraslo testo premazati mešavinom žumanceta i malo mleka, pa ga staviti da se pece. Ispeceno testo (probat i cackalicom da li je peceno) izvaditi, pokriti krpom i sacekati 10-15 minuta, da odstoji, da se prohladi.

Prohladeno testo iseci i poslužiti. Ko voli može da pospe sa šećerom u prahu.

Savet