

Šarena pletenica



težina: **lako**

za: **4** osoba

време priprave: **150** min

Sastojci

Za belu koru:

- **300 g** brašna
- **150 ml** mleka
- **10 g** kvasca
- **1 kašicica** šecera
- **3 kašike** ulja
- **1/2** jajeta
- **1 kesica** vanilin šecera
- **malosoli**

Za tamnu koru:

- **300 g** brašna
- **170 ml** mleka
- **10 g** kvasca
- **1 kašicica** šecera
- **3 kašike** ulja
- **1/2** jajeta
- **1 kesica** vanilin šecera
- **malosoli**
- **2 pune kašike** kakaoa

I još:

- **po potrebi** džema

- **malo**šecera u prahu

Priprema

Zagrejati mleko sa šećerom pa umrviti kvasac. Brašno pomešati sa šećerom u prahu, pa nadošao kvasac uliti u njega, dodati polovinu umucenog jajeta sa malo soli i ulje, pa zamesiti testo. Na isti nacin, ali sa dodatkom kakaoa u bršno, zamesiti i tamno testo, i ostaviti ih na toplom u posebnim cinijama da nadou (40-50 minuta). Belo testo razviti u koru debljine oko 1/2 cm i premazati džemom. Postupak ponoviti i sa tamnim testom. Tamnu koru staviti preko bele, pa ih zajedno uviti u rolat. Rolat raseci na pola po dužini (jedan kraj ne seci do kraja), pa delove isprepletati. Pletenicu prebaciti u podmazan pleh i prekriti krpom da odstoji dok se rerna zagreje na 180 stepeni. Peci oko 25-30 minuta. Kad se prohladi, posuti pletenicu šećerom u prahu.

Savet