

Isto testo - dva fila



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg** brašna
- **1 kockica** kvasca
- **2 kašice** soli
- **1 kašika** šecera
- **3** jajeta
- **200 g** masti
- **150 ml** mleka
- **150 ml** jogurta
- **1 kesica** praška za pecivo

Slatki fil:

- **200 ml** mleka
- **100 g** crne čokolade
- **100 g** šecera
- **4 kašike** gustina
- **1 kašika** kakaoa

Slani fil:

- **200 g** sira
- **1** belance

Priprema

Testo: U toplom mleku, sa dodatkom šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, pa dodati jaja, so, mast (na sobnoj temperaturi), pecivo, jogurt i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo i ostaviti ga da uskisne.

Sladak fil: Od 200 ml mleka odvojiti malo i rastvoriti gustin. Ostalo mleko staviti u šerpicu, pa dodati šecer, izlomljenu cokoladu i kakao. Na tihoj vatri, uz povremeno mešanje, otopiti sve sastojke. Kada mleko provri, uzeti žicu za mucenje, sipati razmuceni gustin i, neprekidnim mešanjem žicom, skuvati gusti krem. Krem pokriti providnom folijom i ostaviti da se ohladi.

Fil sa sirom: Sir staviti u dublju posudu i viljuškom ga izmrviti. Dodati belance, pa viljuškom dobro sjediniti, da postane kremasta masa.

Uskiso testo prebaciti na radnu površinu (brašno vam ne treba) i podeliti ga na osam delova. Od svakog dela razviti tanji krug i podeliti ga na osam trouglova. Polovinu testa filovati slatkim filom, a polovinu slanim. Uvijati kiflice i poreati u pleh, preko pek papira. Ostaviti da kiflice porastu.

Rernu ugrijati na 180 stepeni. Kada kiflice stignu premazati ih mešavinom žumanceta i malo mleka (slane posuti susamom), pa ih staviti da se pecu. Kada dobiju rumenu boju izvaditi ih iz rerne, pokriti krpom i ostaviti 15-tak minuta. Poslužiti uz jogurt, kiselu pavlaku, mleko...

Savet

Slatke kiflice, ko želi, može da ih uvalja u šeer u prahu. Moja deca to ne vole, pa ja to i ne radim.