

Slatki aroma vijenac



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za tijesto:

- **1 kg** mekog brašna
- **1** kvasac
- **2 dl** mlakog mlijeka
- **2** jajeta
- **5 kašika** šećera
- **prstohvat** soli
- **2 dl** ulja
- **4 kašike** kakaoa

Za fil:

- **6 žlica** mljevenog maka
- **4 kašike** šećera
- **1 dl** mlijeka

Za preljev:

- **2 dl** mlijeka
- **2 kesice** vanilin šećera
- **1 štapić** vanilije
- **2 kašike** mljevenih badema

Priprema

Od 500 g brašna, pola kvasca, malo soli, jednog jajeta, 2,5 kašike šećera i 1 dl ulja zamijesiti meko tijesto. Od druge polovine materijala uz dodatak kakaoa zamijesiti drugo tijesto, pa oba ostaviti oko 45 minuta da narastu.

Mak i šećer popariti vrućim mlijekom. Razvaljati svijetlo tijesto debljine 5 mm. Premazati ga filom od maka, preko staviti razvaljano tamno tijesto, pa sve još jednom lagano razvaljati i urolati. Spojiti krajeve tj napraviti vijenac i zarezati kuhinjskim makazama ili oštrom nožem na razmak od 2 cm. Peci u rerni dok ne porumeni.

Mlijeko zakuhati sa vanil šećerom i 'sjemenkama' vanilije (ubaciti i mahunu vanilije pa poslije izvaditi) i vruće preliti preko vijenca i posuti mljevenim bademima.

Savet