

Kolac *Crna ruža*



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **2 d** mleka
- **20 g** kvasca
- **1** jaje
- **1 dl** ulja
- **1 kašika** pavlake
- **1 kašika** šecera
- **1 kašičica** soli
- **500 g** brašna

Za fil:

- **4 kašike** kakaoa
- **200 g** šecera
- **50 g** margarina

Priprema

Izmrviti kvasac u toplo mleko, dodati šecer i malo brašna. Ostaviti da pocne kvasac da radi. Nadošao kvasac pomešati sa umucenim jajetom, dodati ulje i pavlaku i kašičicu soli. Umesiti meko testo tek da se ne lepi za prste, premazati sa malo ulja i ostaviti da narasta oko 20 minuta.

Pomešati šecer i kakao. Testo razvuci što tanje i što duže može. Sipati smesu od kakaoa i šecera i ravnomerno rasporediti po testu. Uviti u tanku i dugacku štrudlu. Oštrim nožem seci rolatice i reati u pleh obložen papirom

za pečenje. Na svaki rolatic staviti po pola kašičice margarina. Ostaviti da odmori oko 15 minuta. Peci u zagrejanoj rerni oko 15 minuta na 200 stepeni.

Savet

Po ukusu možete staviti i cimet.