

Dedini brkovi s makom



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za tijesto:

- **1/2 kockice** kvasca
- **600** goštrog brašna
- **4 kašike** šećera
- **1 dl** mlijeka
- **3 velike kašike** kisele pavlake
- **180 g** margarina
- **4** žumanceta
- **prstohvatsoli**

Za fil:

- **300 g** mljevenog maka
- **4** bjelanceta
- **1 velika kašika** pekmeza (po želji)
- **5 kašika** šećera u prahu
- **1 kesica** vanilin šećera

I još:

- **100 g** tamne čokolade
- **50 g** margarina

Priprema

U mlako mlijeko dodati kašičicu šećera i kvasac i pustiti da nadoe. Od ostalih sastojaka, dodajući i kvasac umijesiti tijesto. Ako vam je premekano tj. ljepljivo, slobodno dodaje brašna. Podijeliti tijesto na 3 dijela i svaki dio razvaljati u pravokutnik. Pekmezom namazati dve duže stranice tako da u sredini ostane nenamazano oko 3 cm - tu će doći fil od maka i urolati do nenamazanog dijela. Tako urolano tijesto prebaciti u pleh na papir za pečenje. Isto napraviti sa preostale 2 jufke.

Bjelanca cvrsto umutiti dodavajući šećer i vanil šećer. Dodati mak i žlicu pekmeza i dobro promješati, sjediniti. Tijesto kroz sredinu napuniti filom od maka, pustiti da odstoji 20-tak minuta i peći na 170 stupnjeva oko 30 minuta, dok tijesto ne porumeni.

Kada je dobro ohlaeno, otopiti na pari čokoladu i margarin i preko maka nanijeti glazuru.

Savet

Kola je super, ostaje mek nekoliko dana i ima ga podosta :) a ako niste ljubitelj maka, zamijenite ga orasima, jednako je dobar!