

Kroasani sa džemom od kajsija



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 dlmleka
- 1svež kvasac
- 1 kašicicašecera
- 2jajeta
- 2 dljogurta
- 4 kašikešecera
- 1 kašicicasoli
- 650 gbrašna
- 250 gmargarina
- po potrebidžem od kajsija

Za premazivanje:

- 1jaje
- 100 gmargarina
- po potrebišecer u prahu

Priprema

Sjediniti kvasac sa mlakim mlekom i kašicicom šecera, pa ostaviti da nadoe. Posebno sjediniti 2 jaja, jogurt (sobne temperature), so i šecer pa dodati nadošao kvasac. Postepeno dodavati brašno u umesiti testo koje se ne lepi za prste. Pokriti ga pamucnom krpom i ostaviti da naraste oko sat vremena.

Nakon toga blago premesiti testo i podeliti da na osam loptica (dva puta po cetiri loptice).

Prve cetiri loptice razvuci u krug. Svaku premazati margarinom (od onih 250 g) i reati jednu na drugu. Poslednja, cetvrta loptica se ne premazuje. Ponoviti postupak i sa preostale 4 loptice.

Tako složeno testo razvuci što tanje u krug. Iseci testo najpre na cetiri dela, a zatim i svaki deo na još cetiri dela.

Ukupno cete dobiti 16 trouglova.

Na svaki deo staviti po kašicicu džema od kajsija.

Uviti kroasane i reati ih u podmazan pleh. Isto uraditi i sa drugim delom testa.

Ostaviti kroasane da miruju dok se rerna greje na 220 stepeni. Pre pecenja premazati ih umucenim jajetom i na svaki staviti kockicu margarina.

Peci kroasane oko 25 minuta, dok ne dobiju lepu zlatnu boju. Dok su još vrući posuti ih šećerom u prahu.

Savet