

Uskršnji venac



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 4 kašike šećera
- 4 kašike čokolade u prahu
- 4 kašike ulja
- 3 kašike brašna

Za testo:

- 1 belance
- 1 jaje
- 100 g šećera
- 80 ml ulja
- 1 limun (rendana kora)
- 1/2 kašice soli
- 1 kesica vanilin šećera
- 1 kocka kvasca
- 2 dl mleka
- 400 g brašna

Za posipanje:

- **4 kašik**mlevenog keksa
- **50 g**suvog grož?a
- **1**limun (sok)
- **5 kašik**adžema

Priprema

Kvasac razmutite sa mlekom, dodajte šecer, 1 kašiku brašna i pustite 5 minuta da krene kvasac. Za to vreme umutite mikserom jaja sa šecerom, kao za tortu. Dodajte nadošli kvasac, vanilin šecer, izrendanu koru od limuna, so, ulje i sa brašnom zamesite testo. Ostavite ga da se udvosrtuci.

Zatim umutite koru kao za tortu. U odgovarajucoj posudi staviti jaja i šecer i mikserom mutiti dok jaja ne postanu penasta. Dodati cokoladu u prahu, brašno i ulje. Lagano promešati i sipati u pleh koga ste obložili pek papirom. Peci na 200 C dok ne porumeni. Ostaviti da se ohladi. Ohla?enu koru seci modlicom željenog oblika. Za ovu priliku je najbolja modlica u obliku zeca.

?Nadošlo testo razviti oklagijom u veci krug, veci od kuglofa. Ne treba da bude mnogo tanko. Kuglof premazati margarinom i posuti bogato mlevenim keksom. Testo stavite preko kuglofa i nožem zaseci gde je vrh kuglofa, da testo može da prione na dno. Preko testa re?ajte koru isecenu modlicom i njome napravite ceo krug. Svaki deo premazati džemom. Preko iscedite sok od limuna, pospite kašiku mlevenog keksa i nepravilno pobacajte suvo grož?e. Preostali deo testa vratiti u kuglof praveci faltice. Pustiti 10-at minuta da krene i peci na 200 C dok ne porumeni.

Uživajte u divnom ukusu. Prijatno.

Savet