

## Šareni kolac



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme priprave: **90** min

## Sastojci

### Za koru:

- **700 g** brašna
- **4 kašike**šecera
- **350 ml**mleka
- 2 jajeta
- **70 ml**ulja
- **1 kocka**kvasca

### Za preliv:

- **100 g**cokolade za testo
- **4 kašike**eurokrema
- **1 kašika**ulja

### Za premazivanje rolata:

- **4 kašike** džema od šljiva
- **2 kašike** eurokrema

## Priprema

Otopiti cokoladu sa eurokremom i uljem pa ostaviti sa strane da se ohladi.

Razmutiti kvasac sa mlakim mlekom i ostaviti da nadože.

Promešati polovinu brašna sa nadošlim kvascem te dodati jaja, ulje i šećer. Postepeno dodavati preostalo brašno i mleko pa zamesiti glatko testo. Ostaviti ga da odmori oko 20 minuta.

Testo razvuci u pravougaonu koru i prelići je pripremljenim prelivom.

Zatim koru preklopiti kao pismo i ostaviti je da odstoji u frižideru oko 15 minuta.

Nakon toga testo izvaditi iz frižidera i ponovo ga rastanjiti te ga iseci na trake oko 2 cm.

Trake uvijati kao spirale i ređati ih u pleh obložen papirom gusto jedno do druge. Ostaviti ih u pleh da odstoje 30 minuta da još malo narastu.

Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta.

Kada je kolac gotov, izvaditi ga iz rerne, pa premazati džemom od šljiva i eurokremom.

Prohlažen kolac pomocu papira uviti u rolat.

## **Savet**