

Jesenji venac sa cimetom



težina: **lako**

za: **6** osoba

време припреме: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 šoljebrašna
- 1/4 kašičice soli
- 1/2 šolje toplog mleka
- 1/2 kockekvasca
- 1žumance
- 2 kašikešecera
- 30 gmaslaca
- 1jaje

Za fil:

- 50 gmaslaca
- 4 kašikešecera
- 1/2 kašičicecimetata
- 100 gmlevenih oraha
- 100 gcokolade

Priprema

U mlako mleko staviti šećer i izmravljen kvasac i ostaviti da kvasac reaguje. U brašno sipati so, mleko sa kvascem, žumance i istopljen maslac, pa zamesiti testo. Ostaviti 1 h da naraste.

Za fil rastopiti maslac, pa mu dodati cimet, šećer, rendanu čokoladu i mlevene orahe.

Naraslo testo razvuci na debljinu od 1 cm, pa premazati filom preko cele površine i uviti u rolat.

Rolat po dužini zaseci do 2 cm pred kraj.

Zatim isprepletali 2 stane i prstima spojiti kraj.

Pocetak i kraj venca spojiti.

Premazati umucenim jajetom, pa peci u zagrejanj rerni na 200 C 20-ak minuta.

Ostaviti da se prohladi, pa seci.

Kolac je jako ukusan i dekorativan. Prijatno.

Savet