

Slatki hleb (Leopard)



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Testo:

- **500 g** brašna
- **80 g** šećera
- **1 kesica** vanilin šećera
- **2 kašičice** suvog kvasca
- **2 kašike** rendane kore od pomorandže
- **80 g** gotopljenog maslaca
- **1** žumance
- **250 ml** mlakog mleka

Svetliji deo:

- **1 kašica** kakao
- **1 kašika** rumca
- **2 kašike** mlevenih oraha

Tamniji deo:

- **125 g** istopljene čokolade
- **1 kašica** cimeta
- **2 kašike** mlevenih oraha

Za premazivanje:

- 1belance

Priprema

Sjediniti brašno, šećer, vanil šećer, kvasac, narendanu koricu pomorandže, dodati žumance mleko i maslac, pa umesiti glatko testo.

Testo podelite na tri dela beli deo testo neka bude malo veci.

U jedan deo dodajti kašičicu kakaoa i kasiku ruma umesite i dodati mlevene orahe U drugi deo dodajte istopljenu cokoladu cimet, i mlevene orahe pa sve fino sjediniti.

Podelite svaki deo testa na 7 loptica Ostaviti ih da se malo odmore, 30 minuta. Od svetlijeg dela napravite rolnicu, tamnije braon testo razvijte u dužini svetlije rolnice, takoe i belo testo, ali malo šire od braon.

Rolnicu uvijte prvo u tamno braon testo, potom u belo. Svaka rolnica se uvija sama za sebe dobije se sedam rolnica. U modlu staviti pek papir papir premazati sa puterom. Svaku rolnicu premazati belancetom i staviti u modlu. Kolac ostavite da nadoe 1 h. Peci na 170 stepeni 20 minuta pa kolac pokriti pek papirom smanjiti temperaturu rerne na 150C i peci još 25 minuta. Ohlaen kolac posuti vanilin šecrom i prah šećerom. Prijatno.

Savet