

Kurtos kolac



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **500** gbrašna
- **2,5 dl**mlake vode
- **2 kašike**ulja
- **20** gkvasca
- **2 kašike**secera
- **1 prstohvatsoli**

Ostalo:

- **po potrebi** šecer
- **po potrebicimet**
- **po potrebim**levenih lešnici
- **po potrebikokos**

Priprema

Sa malo mleka, kašicicom šecera, kašicicom brašna, podici kvasac. U posudu staviti brašno, nadošli kvasac, ostatak šecera, so, ulje i polako dodavati mlaku vodu i umesiti testo. Ako zatreba dodajte malo brašna ili vode, sve ovisi kakvo je brašno. Testo mora biti fino i mekano. Ostaviti da se testo duplira.

Kartonske sire rolne od alu folije ili pek papira isecite na visinu od 10 cm, obmotajte alu folijom tako da višak folije na otvorenim bocnim stranama savijete i zatvorite otvore sa obe strane rolne. Znaci cela rolna je pod alu folijom. Svaku rolnicu premažite ovlaš prstom sa istopljenim margarinom, ne previše da testo ne bi kliznulo

dole. U veci tanjur staviti šecer i pomešajte ga po želji sa cimetom, lešnicima ili kokosom. Ja sam pravila sve tri varijante.

Podlogu pobrašnjaviti, izruciti nadoslo testo i rastanjiti na 2,3 mm debljine i iseci na trake. Testo obmotajte oko folije tako što uvijanje zapocinjete od gore oko centimetar ipo od ivice rolnice da se krajevi malo preklapaju i na isti nacin završavate, santimetar ipo pre kraja. Zatim svaki kolac premazati cetkicom umocenom u mlaku vodu. Svaku rolnicu urolajte sa svih strana da se šecer dobro zalepi za testo. Poreati rolnice uspravno i sa razmakom izmeu njih na pleh sa pek papirom i peci na 220C dok ne porumene. Lagano ih pomocu viljuške pocevši od gore, odvojiti sa folije.

Savet

Za ovu meru potrebno vam je oko 18 - 20 kartonskih rolnica promera 5 cm. Vredi se potruditi oko ovog kolaa, baš su ukusni, krkavi spolja, a iz nutra mekani.