

Kurtos kolac & Dimnjak kolac ~ Kolac iz Transilvanije



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **160** min

Sastojci

Testo:

- **750 g** belog (oštrog) brašna
- **30 g** suvog kvasca
- **300 ml** mleka

Kremica za testo:

- **100 g** gotopljenog putera/margarina
- **60 g** šećera
- 2 cela jajeta
- 2 kesice vanilinog šećera
- 2 prstohvatasoli

Dekoracija/premaz:

- **oko 70 g** sitno seckani ili mleveni lešnik
- **50 g** gotopljenog putera/margarina
- **1/2** čaše otopljenig meda
- **100 g** šećera-beli/smedji

Priprema

Sipati brašno u ciniju, napraviti kašikom rupu po sredini, posuti so po obodu, a u sredinu sipati nadošli kvasac (u mleku). U to dodati 300 ml mleka, polako mešajući, sve dok ne sipamo svo mleko. Zamesiti testo koje treba

da bude "bljuckavo", i da ostane još brašna okolo. Ostaviti poklopljeno krpom oko 15 minuta.

Za to vreme pripremiti ostale sastojke: u ciniju sa šećerom dodamo otopljen puter, mešamo žicom, dodamo jaja i sve sjedinimo. Kad je testo naraslo dodamo mu ovu kremicu i mešamo kašikom da sjedinimo sa ostatkom brašna. Potom mesimo testo rukom 10 minuta, sve dok ne bude više lepljivo. Testo ostaviti 60 minuta prekriveno, na toplom mestu. Od konzervi ili kartona praviti formu tako što karton ili kozervu umotamo u alu-foliju, tako da i krajevi budu pod folijom. Postoje i originalni kalupi.

Kada je testo spremno, pobrašimo površinu i rastanjimo oklagijom na koru debljine 1cm. Secemo trake širine oko 1-2 cm. Formu/kalupčić namažemo otopljenim puterom pa navijamo traku i kraj zalepimo cetkicom sa otopljenim puterom. Formu rukom srolamo po pobrašnenoj površini da se trake na kalupu izravnavaju, svaku premazati cetkicom u otopljenom puteru i uvaljti dobro u šećer.

Postaviti kurtose na pleh sa pek papirom. Peci u zagrejanj rerni 10-15 minuta na 160C (rerna sa ventilatorom max. 10 minuta).

Pecene kurtose ostaviti da se ohlade, pa skidati gurajući kalup rukom od užeg ka širem delu, tako da kalup ispadne. Sada kurtos premazati cetkicom umocenom u rastopljeni med i posuti sitno seckanim/mlevenim lešnikom, kokosom, šećerom ili nekom drugom kombinacijom: kokosom, orahom, cimetom, badenom, plazmom, euro-krem + plazma, pekmez od narandže sa cokoladom daje divan ukus jafe, džem od kajsije i orah.

Savet

Kurtos kola? je izuzetnog ukusa, hrskavo mek i meden! Kada se žurite ili nemate volje da mesite doma?e testo, možete koristiti lisnato (gotovo) testo za osnovu ovog kola?!