

## **Leopard kolac**



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 dljogurta**
- **1 dl mleka**
- **2jaja**
- **50 gmlevenog oraha**
- **50 gmargarina**
- **40 gkvasca**
- **5 gcimeta**
- **2 kašike +1 kašicica šecera**
- **1limun - kora**
- **550 gbrašna**
- **1 prstohvatsoli**
- **1 kesicacrne prehranbena boja**
- **2 kašike kakao praha**

### **Priprema**

U malo mlakog mleka udrobimo kvasac, dodamo kašicicu šecera i sacekamo 15 minuta da kvasac nadoe. Jogurt i preostalo mleko sipamo u vanglu dosamo nadošli kvasac, šecer, prstohvat soli, 1 jaje i 1 belance. Promešamo i postepeno dodajemo polovinu brašna uz neprestalno mešanje. Zatim umešati otopljeni margarin i rendanu koru limuna dodamo ostatak brašna i umesimo glatko testo. Ostavimo da miruje pola sata.

Tasto presecemo na pola i jednu polovinu još na pola. Dobijemo tri loptice jedna veće i dve manje.

Veca loptica ostaje bela, u jednu manju umasiti kakao orah i cimet i dve kašike vode da nebi bila tvrda, a u

drugu prehranbenu boju. Svaku podeliti na 6 dela od crne smese pravimo 6 valjka, a od braon i bele po 6 loptica. Ostavimo da miruju 15 minuta.

Braon smesu razvuci tako da crni valjak možemo umotati u nju.

Belo testo takoe razvucemo tako da možemo umotati predhodno pripremljeni valjak.

Ovaj postupak ponovimo još 5 puta da bi ukupno dobili šest valjaka.

Duguljasti pleh obložimo pek papirom i prvo smestimo tri valjka na dno.

Preko njih još tri i premažemo žumancetom. Ostavimo da miruje 15 minuta pre pecenja. Pecemo na 180C oko pola sata.

Kada se kolac izpeko vadimo ga i tepsije i stavljamo na tacnu sa krpom da se ohladi.

Kade se kolac ohladio secemo na porcice i spremno za posluženje.

### **Savet**

Može se posuti prah seerom ko želi. Prijatno!