

Leopard kolac



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** dl jogurta
- **1** dl mleka
- **2** jaja
- **50** gmlevenog oraha
- **50** gmargarina
- **40** gkvasca
- **5** gcimeta
- **2 kašike +1 kašicica** šecera
- **1** limun - 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 nado?e. 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 preseccemo na pola i jednu polovinu još na pola. Dobijemo tri loptice jedna vece i dve manje.

Veca loptica ostaje bela, u jednu manju umasiti kakao orah i cimeti 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 tako?e 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 se?erom ko želi. Prijatno!