

Punjeno grože



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Testo:

- 2 jajeta
- 2 dlulja
- 3 dl mleka
- 1 kesica suvog kvasca
- 100 g šecera
- oko 700 g brašna

Nadev:

- 5 kašika džem od šljiva

Sirup:

- 2 kašike šecera
- 3 kašike vode

Za posipanje:

- po potrebi prah šecer
- po potrebi zeleno kokosovo brašno

Priprema

Mleko umlacimo stavimo šećer i duvi kvasac, ostavimo 10 minuta da se kvasac aktivira. Dodamo ulje, jaja umutimo, i u to postepeno dodavajuci brašno. Umesimo glatko testo. Ostavimo da miruje oko pola sata.

Nadošlo testo sipamo na radnu površinu premesimo odvojimo jedan manji deo od kojeg ce mo formirati listove, a ostalo testo oklagijom razvucemo na debljinu oko 1 cm. Nasećemo na kockice i u sredinu svake stavimo džem.

Formiramo loptice i na pleh obložen pek papirom reamo kuglice formirajuci grozd. Od odvojenog testa pravimo list.

Pecemo na 180C oko 25 minuta dok ne porumeni. Za to vreme skuvamo sirup i vruc kolac premažemo vrućim sirupom. Listove pospemo kokosom u boji (zelenim), a grozd pospemo prah šećerom.

Savet

Kola je jako dekorativan i ukusam.