

Stollen



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml** mleka
- **1 kocka** kvasca
- **550 g** brašna
- **100 g** šecera
- **2** vanilin šecera
- **250 g** maslaca
- **2 kašike** rendane korice limuna
- **1/2 kašice** cimeta
- **100 g** čokoladnih kapljica
- **100 g** seckanih oraha
- **100 g** kandiranog voća
- **100 g** suvog grožđa
- **100 ml** rum
- **400 g** marcipana

Za premaz:

- **150 g** maslaca
- **150 g** šecera u prahu

Priprema

Dan pre pripreme potopiti suvo voće i kandirano voće u rum. Sledećeg dana aktivirati kvasac, pomešati brašno sa cimetom, limunovom koricom i šećerom, postepeno dodavati omekšali maslac i oceeno voće. Umesiti mekše

testo. Ostaviti da naraste.

Od marcipana napraviti dva valjka dužine 25 cm, tolike dužine ce biti stollen.

Testo podeliti na dva dela.

Oklagijom razvuci testo u plocu.

Na donji deo staviti valjak od marcipana.

Preklopiti marcipan gornjim delom testa, kao kad se uvija hleb, a donji još malo istanjiti oklagijom. Na isti nacin obraditi drugi deo testa. Ostaviti da odmara dok se pecnica greje na 180 stepeni.

Peci stollen oko 40 minuta.

Na pola pecenja, otopiti maslac, pa kad se kolac ispece, obilno ga premazati njime i bogato posuti šećerom u prahu. Ohlaen, umotati u strec foliju i cuvati do posluženja. Što duže stoji, on je mekši i lepši.

Savet