

Cvet kolac sa bundevom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g**ocišcene bundeve
- **5 g**cimeta
- **1 kesic**avanišecera
- **2+1 dl**mleka
- **1 kockica** kvasca
- **1 kašika +150 g**šecera
- **1 prstohvat** soli
- **250 g**margarina
- **oko 450 g**brašna
- **2 kašike** pšeniceog griza

Priprema

U 2 dl mlakog mleka udrobimo kvasac i dodamo kašiku šecera ostavimo da se kvasac aktivira promešamo i sipamo u posudu za mešanje dodamo margarin i postepeno dodavajuci brašno (u koje smo umešali prstohvat soli) umesimo glatko testo.

Ostavimo 15 minuta da miruje premesimo i podelimo na dva dela jedan deo razvuče o u krug i stavimo u podmazan okrugli pleh tako da obloži i stranicu.

Pospemo grizom i narendamo deo bundeve koje od gore pospemo sa malo šecera i cimeta.

Drugi deo testa raztanjimo i secemo na trakice, a bundevu secemo na listice po rubu tepsije redjamo listice

bundeve koje prvo umocmo u mleko pa u šećer pa redjamo u tepsiju u krug zatim preko stavimo red trakicu od testa.

Postupak ponavljamo dok popunimo tepsiju red bundeve red testa.... Tako formiramo cvet.

Od gore pospemo vanil šećerom i cimetom.

Pecemo u zagrejanj rerni na 180C oko 20-25 minuta da porumeni.

Savet

Ostavimo da se prohladi pre služenja po ukusu možemo posuti prah šećerom.