Chimney cake



Sastojci

Potrebno je:

- 15 komada transilvanijskih kolaca

Za testo:

- 400 g brašna (T-400)
- 30 g svežeg kvasca
- 1 jaje
- 75 ml mleka
- 50 ml mlake vode
- 2 kašike šecera
- 70 g putera
- rendana kora 1/2 ili celog limuna (zavisno od ukusa)
- 1 kašicica ekstrata od vanile
- malo soli

Za šecerni preliv:

- 5 kašike šecera
- 4 kašike vrele vode

Za posipanje:

- 1 kesica cimeta
- 3 vanilin šecera
- 3 kašike kristal šecera

- 2 kašike kokosovo brašno
- 3 kašike mlevnih oraha

Priprema

Testo: Mleko i vodu zagrejati zajedno u istoj posudi, pa u to dodati kvasac i pustiti da nadoe, puter otopiti i prohladiti. Brašno sipati u vecu ciniju, pa dodati otopljen puter, jaje, malo soli, ekstrat vanile i narendanu koricu limuna, dodati nadošao kvasac i zamesiti testo.

Testo je malo tvre, ali ne brinite posle bude sve super. Tako umešeno testo, ostaviti 1 sat da nadoe.

Nadošlo testo staviti na pobrašnjenu radnu površinu i razviti testo na debljinu 1 cm, iseci u trake širine 2 cm. Svaku traku rolati oko modle za šaum rolne, tako da svaki sledeci red prelazi preko prethodnog.

Šecerni preliv: 5 kašika šecera, 4 kašike vrele vode, razmutiti i svaku rolnu premazati sa prelivom, pa zatim svaki kolac uvaljati u mešavinu vanilin šecera i kristal šecera.

Za 15 kolaca treba 3 kesice vanilin šecera, 3 kašike kristal šecera. Kolace poreati uspravno u tepsiju na pek-papiru.

Peci na 200 stepeni 15 minuta, dok se kolaci peku pripremiti u 3 cinije smesu za posipanje.

U prvu ciniju staviti 1 kesicu cimeta, 1 kesicu vanilin šecera.

U drugu ciniju staviti 2 kašike kokos brašna i 1 kesicu vanilin šecera.

U trecu ciniju staviti 1 kesicu vanilin šecera i 3 kašike mlevenih oraha.

Pecene kolace skinuti sa modli, zatim svaki kolac premazati šecernim prelivom i posuti ga sa pripremljenom smesom iz cinija, nekoliko komada posuti cimetom, nekoliko komada posuti kokosom, nekoliko komada posuti orasima i dobijemo tri ukusa. Prijatno!