

Kornjaca sa makom



težina: **srednje**

za: **12 osoba**

vreme pripreme: **150 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 250 gmlevenog maka
- 150 gšecera
- 1vanilin šecera
- 3 kašikameda
- 400 mlmleka
- 1 (malo pakovanje)svež kvasac
- 2jaja
- 450 gbrašna
- 50 g putera
- 1 kašikaruma

Priprema

U malo zagrejanog mleka rastopiti kvasac i dodati kafenu kašicicu šecera i brašna po potrebi (da bude malo ree od pudinga). Kada se kvasac podigne dodati brašno, puter, rum, 2 jaja i 1 kašiku meda. Testo umesiti rukom. Sipati mleko u vecu šerpu i pustiti da provri. Zatim sipati šecer i kad se rastopi dodati mak i vanilin šecer. Kada fil dobije potrebnu gustinu skloniti o šerpu sa šporeta i ostaviti da se prohladi. Testo premesiti i odvojiti parce za glavu kornjace. Preostalo testo rastanjiti na pobrašnjennoj podlozi na oko pola cm debljine. Testo premazati medom, pa filom (ostaviti 1 kašiku fila sa strane) i uviti u rolat. Rolat iseci na parcad. Od testa koje je odvojeno napraviti glavu, izdubiti je i staviti kašiku fila unutra. Napraviti dve rupice za oci i ispuniti ih filom. Glavu staviti u pleh obložen pekarskim papirom. Zatim reati parcice rolata tako da se formira kornjacin oklop. Peci 30-40 minuta na 180 stepeni.

Savet