Hana kolaci



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g**brasna
- **100 g**šecera u prahu
- **1 kesica**vanilin šecera
- **100 g**maslaca
- **2**žumanjka
- **30 g**svežeg kvasca
- **150 ml**toplog mleka
- **1 kašicica**narendane kore od limuna
- **1 prstohvat**soli

Fil od sira:

- **250 g**svežeg sira
- **100 g**šecera u prahu
- **1**žumance

Fil od maka:

- **100 g**mljevenog maka
- **100 g**džema od šljiva
- **50 ml**ruma
- **1**žumance

Mrvice za posip:

- **50 g**maslaca
- **70 g**šecera u prahu
- **70 g**brašna

Priprema

Uzeti zdelu i napraviti fil od maka. U mljeveni mak staviti džem, zumance, rum i sve lepo izmešati. Fil od sira: U sir dodati šecer i zumance i sve lepo izmešati može kratko mikserom, a može i kašikom. Mrvice za posipanje kolaca. Šecer i brašno staviti u zdelu, pomešati, dodati mekan maslac i rukama dobro trljati praveci mrvice. U zdelu sipati brašno, u sredinu sipati mlako mleko, sipati malo šecera, izmrvljen kvasac i ostaviti na toplom 5-10 minuta da kvasac pocne da radi. Potom dodati vanilin šecer, otopljeni maslac, zumance, prstohvat soli i naribanu koru od limuna. Umesiti fino testo da se ne lepi za ruke. Vratiti testo u zdelu, pokriti sa krpom i ostaviti dok vi pravite fil. Na tepsiju stavite pek papir. Razvaljate testo na 0,5 mm, uzmete 2 caše kao ja ili imate modle. Vecom cašo izrezujete kolutove (testo se nece lepiti ali ako se bas lepi namažite robove caše sa malo ulja ili u brašno. Manjom cašom napravite uduljenje po sredini keksica gde ce se stavljati fil. Poslažite na tepsiju, sa razmakom jer ce kolacici narasti malo, malom kašicicom stavljajte fil od sira, pa od maka, pospite sa mrvicama-posipom. Prekrite sa krpom i ostavite da se dižu keksici oko 30 minuta. Rernu zagrijte na 170 i pecite dok ne porumene.

Savet