

# Mrsni slavski kolač

Pripremite krunu slavske trpeze prema proverenom receptu.

1 kolač



Zahteva određeno umeće



Vreme pripreme 180 Min.



## Sastojci:

### Za testo:

400 ml mleka  
2 kesice Dr. Oetker Suvi pekarski kvasac  
2 kašičice šećera  
3 jaja  
1,5 kašičice soli  
80 ml ulja  
950 g mekog brašna T 400

### Za ukrase:

100 g mekog brašna T 400  
15 g soli  
20 g Dr. Oetker Gustin  
70 ml vode hladne

- 1 Testo za ukrase napravite tako što sjedinite brašno, gustin i so, a onda postepeno dodajte vodu i umesite testo. Ostavite 30 minuta da testo „odmori“ pre nego što krenete da pravite ukrase. Ukrase možete napraviti i nekoliko dana pre nego što napravite slavski kolač. Najbolje je da napravite ukras više, jer postoji mogućnost da vam neki pukne.
- 2 U toplo mleko stavite suvi kvasac i šećer. Promešajte i ostavite 5 minuta. Nakon toga dodajte ulje, 2 jajeta, jedno belance, so i brašnom zamesite testo. Pokrijte i ostavite 30-45 minuta.
- 3 Nadošlo testo podelite prvo na pola. Jednu polovinu ponovo podelite na pola. Jedan deo stavite na dno kalupa prečnika 22 cm a od drugog dela napravite loptu i stavite u sredinu.
- 4 Drugu polovinu testa podelite na 1/3 i 2/3. Veći deo podelite na četiri dela, napravite loptice i stavite unakrst oko srednjeg dela. Od manjeg dela takođe napravite četiri loptice i njima popunite preostala mesta, takođe unakrst.
- 5 Ukrase prvo stavite po bočnoj strani, pa ostavite 10-15 minuta da kolač malo naraste.

- 6 Sjedinite žumance, kašiku mleka i ulja pa premažite kolač. Ostavite 10 minuta pa ga ponovo premažite i nastavite sa slaganjem ukrasa, prvo glavnih, a onda i sitnijih kojima popunjavate mesta za koja vi mislite da su odgovarajuća.
  
- 7 Pecite na 180 °C oko 50 minuta na donjoj rešetki, a onda izvadite kolač, skinite obroč i vratite u rernu da se peče još 20-30 minuta. U toku pečenja pokrijte gornji deo kolača alu folijom ili papirom za pečenje.