

Slatki duet

Za ljubitelje cimeta!

2 kolača



Zahteva određeno umeće

Vreme pripreme 40 Min.



1 Priprema:

U dubljoj činiji pomešajte brašno sa suvim kvascem. Dodajte preostale sastojke i mutite mikserom (nastavci za mešenje) prvo najmanjom, potom oko 5 minuta najvećom brzinom, tako da dobijete glatko testo. Ostavite testo da odstoji pokriveno na toplom mestu, sve dok vidno ne naraste. Testo blago pospite brašnom, na radnoj površini još jednom kratko promesite i preplovite. Za rolnice sa cimetom jednu polovinu testa na radnoj površini razvaljajte u pravougaonik veličine 35 x 24 cm. Razmutite jaje sa mlekom i tanko premažite ploču testa sa malo ove tekućine. Pomešajte šećer sa cimetom i pospite ravnomerno preko testa. Ploču čvrsto urolajte polazeći sa kraće strane. Isecite je na parčiće debljine oko 2 cm. Položite ih na papirom za pečenje obloženu tepsiju i ostavite ih da odstoje pokriveni dok još jednom vidno ne narastu. Premažite ih sa delom preostale tečnosti od jaja i mleka. Stavite da se peku.

Temperatura rerne oko 180 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom oko 160 °C

Nivo rerne: srednja

Molimo Vas da vreme pečenja prilagodite Vašoj rerni. Odvojite rolnice od papira za pečenje i premestite ih na rešetku da se hlade. Polutke kajsija dobro ocedite. Čokoladu izlomite i sitno iseckajte.

Sastojci:

Kvasno testo sa sirom i uljem:

400 g pšeničnog brašna

1 kesica Dr. Oetker Kvasca

80 g šećera

1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera

100 ml mleka mlakog

100 ml jestivog ulja npr.

suncokretovo

200 g sira nemasnog

Za rolnice sa cimetom:

40 g šećera

2 kašičice cimeta

1 jaje

1 kašika mleka

Pisma sa kajsijama:

1 tegla kompota od kajsija ili bresaka (neto 240 g)

50 g čokolade za kuvanje

50 g oljuštenog, mlevenog badema

- ② Od drugog dela testa odvojite jedan komad veličine oraha. Preostalo testo razvijte u kvadrat veličine ca. 40 x 40 cm i potom ga isecite na 9 manjih kvadrata, ca. 13 x 13 cm. Na sredinu svakog kvadrata stavite po 1 preostale tečnosti od jaja i mleka kašičicu badema pomešanog sa komadićima čokolade i po 2 polutke kajsija (ili jednu polutku breskve). Rubove testa premažite sa malo preostale tečnosti od jaja i mleka. Povucite ćoškove testa ka sredini i blago ih pritisnite. Premažite sa malo preostale tečnosti od jaja i mleka i premestite na papirom za pečenje obloženu tepsiju. Testo koje ste ostavili po strani razvucite u usku traku 18 x 2 cm i podelite na 9 delova. Stavite na svako pismo po jednu kockicu, tačno iznad spojeva testa i blago pritisnite. Ostavite pisma da odstoje na toplom mestu dok se vidno ne uvećaju.

Temperatura rerne oko 180 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom oko 160 °C

Nivo rerne: srednja

Nakon pečenja kolačiće skinite sa papira za pečenje i ostavite ih na rešetki da se ohlade.