

Babka

Za 6 osoba

Testo

500 g brašna
25 g istopljenog margarina
1 kašika šećera
1 kašičica soli
1 kesica kvasca
3 dl mlakog mleka

Fil

250 g kesten pirea
3 kašike kakao krema

Premaz

1 žumance

Način pripreme

1. Od sastojaka za testo umesiti kompaktno testo koje se ne lepi za posudu i ruke i ostaviti da naraste.
2. Za to vreme napraviti fil od svih sastojaka tako da se dobije kompaktni namaz.
3. Kada testo naraste, premesiti ga na radnoj površini i napraviti pravougaonik dimenzija 20 x 30 cm.
4. Testo premazati filom i napraviti rolat.
5. Rolat iseći po dužini, ali tako da jedan kraj rolata ostane spojen. Od dobijenih traka napraviti pletenicu tako da sa spoljašnje strane ostane isečeni deo.
6. Od pletenice formirati prsten tako da se spoje krajevi pletenice.
7. Ostaviti da naraste oko 30 minuta u plehu u kome će se peći. Premazati umućenim žumancem u koje se doda malo vode.
8. Zagrejati rernu na 200 stepeni i peći oko 25 minuta.