

Majmunski hleb

Testo

1 kesica suvog kvasca
2,5 dl mlakog mleka
70 g šećera
120 g margarina
1 jaje
1 žumance
1 kašičica soli
600 g brašna

Za prelivanje

120 g otopljenog margarina
200 g žutog šećera
2 kašičice mlevenog cimeta
1 kesica vanilin šećera

Preliv

400 g malina
100 g šećera

Način pripreme

1. U mlakom mleku razmutiti suvi kvasac uz malo šećera i ostaviti da se aktivira.
2. U posudu za mešanje staviti jaje, žumance, šećer, margarin i so. Zatim, sipati mleko sa kvascem. Mikserom sve dobro promešati, pa dodati četvrtinu brašna. Promeniti žice na mikseru i uz mešenje dodavati po malo brašna dok se ne potroši.
3. Dobijeno testo premesiti i rukama i ostviti da naraste, oko 2 sata.
4. Naraslo premesiti i napraviti jufke veličine oraha.
5. Svaku jufku umočiti i dobro premazati istopljenim margarinom, onda uvaljati u mešavinu šećera, vanilin šećera i cimeta.
6. Tako obložene jufke ređati u dobro nauljenu modlu za kuglof. Prekriti krpom i ostaviti da ponovo naraste, oko 45 minuta.
7. Peći u rerni na 190 stepeni oko 40 minuta.
8. Za to vreme u manjoj šerpi ušpinovati maline, tako što se stave zajedno sa šećerom na umerenu vatru i kuvati uz povremeno mešanje dok se ne dobije sltki voćni preliv.

9. Nakon pečenja ostaviti da se ohladi oko 10 minuta, izvaditi iz modle i servirati toplo sa prelivom od malina.