

Prijin kolač

Testo

3 dl kisele vode
1½ dl ulja
200 g mlevenih oraha
1 kašičica sode bikarbone
1 kašičica kvasca
500 g brašna
2 kašike kakao praha

Sirup

900 g šećera
1 l vode

Sirup

sladoled
kakao krem

Način pripreme

1. U posudu za mešanje sipati vodu, ulje, orahe, sodu bikarbonu i kvasac i sve dobro promešati. Dodati brašno i mesiti dok se ne dobije meko testo.
2. Testo podeliti na dva dela i u jedan deo dodati kakao i premesiti. Rukama razvući obe jufke i odmah zatim staviti ih jednu preko druge. Spojena testa razvući oklagijom u pravougaoni oblik i napraviti rolat.
3. Rolat iseći na kolutove, širine prsta, i ređati ih u pleh za pečenje tako da se ostavi razmak između kolača jer će prilikom pečenja narasti.
4. Testo peći 10 minuta na 200, a zatim oko 15 minuta na 150 stepeni.
5. Sirup: Šećer i vodu sipati u šerpu odgovarajuće veličine i kuvati sve dok se sav šećer ne istopi.
6. Pečene kolače preliti sirupom i ostaviti ih da se ohlade. Kolače ukrasiti sladoledom ili kakao kremom, po želji.