

Slatka pletenica s čokoladom, lješnjacima i cimetom

Čokoladna Babka popularan je pleteni kolač od dizanog tijesta koji mnogi rado pripremaju, osobito u hladnijim danima. Isprobajte recept za ovu Babku punjenu čokoladom, lješnjacima i cimetom te razveselite sebe i ukućane

Sastojci:

Dizano tijesto:

- 1 paketić suhog kvasca
- 50 ml + 100 ml toplog mlijeka
- 450 g + 50 g glatkog brašna
- 80 g + 1 žlica šećera
- prstohvat soli
- 3 jaja
- 120 g maslaca

Nadjev od čokolade i lješnjaka:

- 150 g smeđeg šećera
- 80 g čokolade
- 100 g maslaca
- 2 žličice kakaa u prahu
- 1 žličica cimeta
- 150 g tostiranih lješnjaka

Glazura:

- 20 g maslaca
- 2 žlice smeđeg šećera
- 30 g meda
- 2 žlice tostiranih lješnjaka

Priprema: Suhi kvasac pomiješajte s 1 žlicom šećera, 50 g brašna i 100 ml mlijeka pa ostavite 15 minuta na toplom mjestu da se zapjeni. Cijelu količinu lješnjaka tostirajte, uklonite im kožicu koliko god je to moguće i ostavite da se ohlade. Veći dio lješnjaka (150 g) sameljite, a ostatak (50g) sitno nasjeckajte. U veću zdjelu stavite brašno,

šećer, razmućena jaja, mlijeko, otopljeni maslac, sol i pripremljeni kvas pa spiralnim nastavcima za miksanje izradite tijesto. Zdjelu s tijestom prekrijte prozirnom folijom i ostavite na toplom mjestu dok tijesto ne udvostruči volumen. Kada tijesto dobije na volumenu premijesite ga pa razvaljajte u oblik dugačkog pravokutnika. Premažite tijesto pripremljenim nadjevom, zarolajte i pažljivo prerežite po dužini. Dok tijesto miruje, pripremite punjenje.

Maslac, čokoladu i smeđi šećer otopite na laganoj vatri. Maknite s vatre pa dodajte kakao, cimet i mljevene lješnjake koje ste prethodno tostirali. Pažljivo omotajte oba komada tijesta u oblik pletenice tako da izrezani dio tijesta na kojem je vidljivo punjenje bude uvijek okrenuto prema gore. Babku premjestite u duguljasti kalup za pečenje kojeg ste prethodno namastili. Prekrijte kalup čistom kuhinjskom krpom i ostavite tijesto sat i pol na toplome da dobije na volumenu. Babku pecite cca 30 minuta na 180°C. Pred kraj pečenja pripremite preljev – maslac i smeđi šećer otopite na laganoj vatri pa dodajte med. Vruću, tek pečenu Babku premažite ovim sirupom i posipajte nasjeckanim lješnjacima.

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

Facebook: [Slatki svijet](#)