



- 200 g miješanog suhog voća (grožđice, ananas, marelica, mango)
- 80 ml tople vode
- 1 Limun šećer Dolcela

TIJESTO:

- 1 vrećica suhoga kvasca (7 g)
- 110 g šećera
- 125 ml tople vode
- 2 jaja
- 150 ml slatkog vrhnja
- 80 g maslaca
- 2 žlice ulja
- 600 g Glatkog brašna Podravka
- 30 g šećera
- 1/2 žličice soli
- 100 g maslaca
- 1 žličica cimeta
- 2 Rum šećera Dolcela

## Vintage party

1 Voće prelijte toplom vodom, umiješajte limun šećer i ostavite neka stoji nekoliko sati prije pripreme. Kvasac, 1 žlicu šećera i toplu vodu pomiješajte i ostavite na toplom. Jaja, vrhnje, rastopljeni maslac i ulje dobro promiješajte. Brašno pomiješajte sa šećerom i soli, pa dodajte tekuću smjesu s vrhnjem i dignuti kvasac. Zamijesite glatko tijesto, stavite u nauljenu posudu, pokrijte i ostavite neka se diže dok se volumen ne udvostruči (oko 1 h).

2 Tijesto na pobrašnenoj podlozi premijesite, razdijelite na tri dijela i svaki dio razvaljajte na veličinu 30 x 20 cm. Premažite omekšalim maslacem, pos-

pite mješavinom šećera, cimeta i rum šećera, rasporedite mješavinu suhog voća i zarolajte. Svaku rolicu narežite na šest jednakih dijelova i posložite u kalup (Ø 26 cm) obložen papirom za pečenje (okrenute kao ružice) i ostavite pokrivene na toplom mjestu oko pola sata.

3 Pecite 30 – 40 minuta u pećnici zagrijanoj na 190 °C. Pečeni kolač premažite preostalim maslacem i ostavite u kalupu neka se malo ohladi, a zatim izvadite iz kalupa.

*Urijeme pripreme: 70 minuta i 90 minuta dizanja*



## Slatki dodir fantazije



Podravka  
Hrvatska



[www.podravka.com](http://www.podravka.com)