



Čokoladna pletenica

🕒 40–60 Min   

Priprava

- 1 Za testo zmešajte moko, sladkor, kvas in limonino lupinico
- 2 Dodajte vodo in jajci ter pregnetite. Dodajte zmeščano maslo ter sol.
- 3 Vsaj deset minut mešajte z mešalnikom. Testo položite v posodo, ga pokrijte ter pustite vzhajati vsaj 4 ure.
- 4 Stopite čokolado v posodi nad vročo vodo in zmešajte nadev, tako, da dodate lešnikov krokant, stopljeno maslo ter ostale sestavine za nadev.
- 5 Testo razvaljajte v pravokotnik, ga obložite z nadevom in zvijte.
- 6 Testo prerežite na pol po dolžini ter nato obe polovici prepletite.
- 7 Pekač za kruh obložite s papirjem za peko, premažite z maslom in vanj položite pletenico.
- 8 Pokrijte s krpo in pustite na toplem približno uro in pol, da narase.
- 9 Pletenico pokrijte z papirjem za peko ter z aluminijasto folijo ter jo pecite približno 30 minut na 190°C.
- 10 Odstranite folijo ter papir za peko na vrhu ter pecite še 10 minut, da testo lepo porjavi.
- 11 Zavrite vodo in sladkor, da dobite sirup.
- 12 Pletenico premažite s sirupom in pustite, da se ohladi. Obrnite je iz pekača in postrezite.

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za testo:

265 g	Gladke moke
50 g	Sladkorja v prahu
1 žlička	Suhega kvasa
2	Jajci
75 g	Zmeščanega masla
60 ml	Vode
0.5 žličke	♦ Limonina lupinica narezana

Za nadev

15 g	Kakava v prahu
70 g	Čokolade z 70% kakava
60 g	Staljenega masla
1 žlička	♦ Cimet mleti
	Maslo za namastitev pekača

Za sirup

80 ml	Vode
130 g	Sladkorja

