

OSTOROS KALÁCS



Hozzávalók a tésztához : 60 dkg liszt, 5 dkg élesztő, 3 tojássárgája, 3 – 4 dl tej, 2 evőkanál étolaj, 3 kanál kristálycukor, csipet só

A tészta elkészítése : az élesztőt kevés langyos tejjel futassuk fel, és a hozzávalókból dagasszunk egy lágy tésztát. Kb. fél órát kelesszük.

A krém elkészítése : 25 dkg margarin, 20 dkg porcukorral gépi habverővel keverjük ki, adjunk hozzá 2-3 evőkanál kakaóport, majd a 3 tojásfehérje felvert habját is.

Ha a tésztánk megkelt osszuk el 6 felé, egyesével nyújtsuk ki őket vékonyra, téglalap alakúra, kenjük meg őket a kakaós krémmel, tekerjük fel, és 3 – 3 –at fonjuk össze. Helyezzük a kalácsokat zsírozott, lisztezett tepsibe. (kb. 37 * 25 cm) Pár percet még a tepsiben is keleszthetjük. Sütés előtt kenjük le tojással, majd sütés közben még egyszer átkenhetjük.

Előmelegített sütőben, 180 fokon süssük kb. 10 percig, majd takarékon további kb. 25 percig.

Tipp : Fahéjjal is elkészíthető.