

Козунак с какао пълнеж и шоколадова глазура

За онези сладки великденски моменти, когато всички с нетърпение очакваме да похапнем пухкав и ароматен козунак, а защо не и полят с шоколад

6 - 8 парчета (парченца)



Необходим някакъв опит

● up to 60 Min.



Съставки:

За тестото:

- 1 пак. суха мая Dr.Oetker
- 360 г брашно
- 2 бр. яйца
- 100 мл прясно мляко
- 0,5 ч.л. есенция портокал Dr.Oetker
- 38 мл
- 90 г краве масло
- 50 г захар
- 1 щипка сол

За пълнежа:

- 60 г какао премиум Dr.Oetker
- 60 г краве масло
- 50 мл прясно мляко
- 2 пак. бурбонска ванилова захар Dr.Oetker
- 90 г захар

За глазиране:

- 1 пак. Глазура тъмен шоколад
- 1 пак. Финес - аромат портокалови корички Dr.Oetker

- 1 В купата на кухненски миксер сложете брашното и маята. Налейте млякото в касерола, добавете захарта и маслото и загрейте, без да кипва, докато маслото се разтопи. Разбъркайте брашното и маята, прибавете яйцата и портокаловата есенция и пуснете миксера на ниска скорост.

Налейте течните съставки и месете 8-10 мин, докато тестото стане гладко и еластично и се събере на куката. Може да месите и на ръка, като трябва да увеличите времето за месене. Прехвърлете на кухненския плот, оформете на топка и поставете в намаслена купа. Покрийте с фолио за свежо съхранение и оставете на топло за час.

- 2 През това време пригответе пълнката. В купа сложете какаото, захарта, бурбонската ванилова захар, прясното мляко и разтопеното и охладено масло. Разбъркайте добре и оставете настрана.

Прехвърлете втасалото тесто върху леко набрашнен плот и разточете на правоъгълник с дебелина около $\frac{1}{2}$ сантиметър. Намажете равномерно с какаовия пълнеж и навийте на стегнато руло по дългата страна на тестото. Прищипете крайчетата с пръсти и прегънете на две, а след това усучете.

Поставете във форма за печене с размери приблизително 11x30 сантиметра, покрита с намаслена хартия. Покрийте отгоре със свежо фолио и кърпа и оставете за 30-40 мин на топло да втаса отново.

- 3 Загрейте фурната до 180 °C и печете козунака 40-45 мин. Проверете готовността му с дървен шиш. Извадете козунака от фурната и охладете за 6-7 мин, а след това извадете от съда и оставете върху решетка, докато се охлади напълно.

Пакета с шоколадова глазура сложете в купа с гореща вода за няколко минути, докато съдържанието се затопли и омекне. Полейте козунака с шоколадовата заливка и с четка я разнесете равномерно. Поръсете с портокалови корички и оставете да се охлади и да стегне. Нарезете козунака на филии и сервирайте.