


Козунак със заквасена сметана и пълнка от какао и шоколад

Рецепта от блог Вкусното ми Хоби със Страст и Любов

10 парчета (/парченца)

   Medium

 up to 60 Min.



Съставки:

Продукти:

2 бр. яйца
1 бр. белтъка
150 г захар
100 мл прясно мляко
1 пак. суха мая Dr.Oetker
100 г заквасена сметана
1 пак. Финес - аромат
портокалови корички Dr.Oetker
1 ампула есенция ром
Dr.Oetker
1 пак. бурбонска ванилова
захар Dr.Oetker
60 г масло
30 мл олио
600 г брашно за козунак

За намазване:

1 бр. жълтъци
1 с.л. прясно мляко

За пълнката:

100 г шоколадови парченца
3 - 4 с.л. какао премиум
Dr.Oetker

За поръсване:

1 с.л. захар
2 - 3 с.л. бадеми

1 Разтворете маята и 1-2 чаени лъжички захар от количеството в рецептата в хладкото прясно мляко, разбъркайте добре. Оставете настрана за 10 минути, докато маята се активира и сместа увеличи обема си. Разбийте в голяма купа с кухненска тел яйцата, белтъка и захарта. Прибавете заквасената сметана, есенцията ром, бурбонската ванилова захар и ортокаловите корички. Прибавете и активираната мая към течните съставки.

2 В друга голяма купа, поставете половината от брашното и направете по средата кладенче. Изсипете течните съставки в него и разбъркайте добре с шпатула, докато всички продукти се смесят добре. Започнете да прибавяте от брашното и месете с ръка, докато тестото започне да се оформя на топка. След това извадете тестото на поръсен с брашно работен плот, омесете много добре, докато спре да се лепи по ръцете, най-малко 15 минути. След това, започнете да прибавяте към тестото от смесените разтопено масло и олио. Разтягайте и месете тестото, докато поеме мазнината. Повтаряйте това, до изчерпване на количеството мазнина.

- 3 Готовото тесто, поставете в голяма купа и го покрийте с найлоново фолио и кухненска кърпа. Оставете го в топло помещение, докато увеличи обема си два-три пъти.
- 4 Намажете с мазнина форма за кекс с диаметър 25-26 сантиметра. След като тестото втаса го разделете на две равни части. Оформете, като направите дълги фитили разточете ги с точилка и поставете плънката от шоколадови капки и пълномаслено какао. Оформете тестото, като се стараете плънката да остане в него, тако че да получите отново дълги фитили. Оплетете и поставете оформеното тесто във формата за печене. Покрийте тестото отново с фолио и го оставете да втаса за 20-30 минути.
- 5 След това, намажете козунака с жълтък разбит с прясно мляко и поръсете с бадемите и захарта.
- 6 Печете първоначално на 180°C за 10 минути, след което намалете градусите на 160°C и печете още 40-45 минути до готовност.
- 7 За още идеи може да посетите блог [Вкусното ми Хоби със Страст и Любов](#)