Zvezdice i cvetici



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **350 g**brašna
- **30 g**kakaa
- **250 g**margarina
- **1**žumance
- **120 g**šecera
- **prstohvat**soli

Krem:

- **2,5 dl**mleka
- **1/2 kesice**pudinga od vanile
- **2 kašike**šecera
- **120 g**margarina

Dekoracija:

- **50 g**cokolade za kuvanje
- **80 g**bele cokolade

Priprema

U brašno dodat kakao i ostalo sastojke umesiti testo, ostaviti u frižideru 30 minuta. Na brašnom posutoj radnoj površini rastanjiti testo i vaditi modlom kolacice u obliku zvezde i cveta il po želji, poredati u nauljen pleh peci

na 200 stepeni 10 minuta.

Skuvati puding, margarin penasto umutiti sa šecerom i umešati puding. Kremom sklopiti po dva kolacica.

okoladu za kuvanje otopiti malo ostaviti sa strane, a preostalim premazati zvezdice. Otopiti belu cokoladu premazati cvetice, a crnom iscrtati dva kruga, cackalicu vuci od sredine ka ivici i od ivice ka sredini da bismo dobili ovaj izgled.

Savet