

Debeli kolacici



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za kolace:

- 4 jajeta
- **150 g** šećera u prahu
- **1 kesica** vanilin šećera
- **150 g** putera
- **80 g** čokolade
- **80 g** mlevenog lešnika
- **40 g** pudinga od čokolade
- **30 g** brašna

Za dekorisanje:

- **po potrebi** crna i bela čokolada

Priprema

Umotiti belanca sa 100 gr šećera. Staviti sve zajedno i mutiti dok smesa ne postane cvrsta. Puter omekšati, pa ga umotiti sa 50 gr šećera, žumancima i vanilin šećerom. Nakon toga dodati lešnik i otopljenu čokoladu. Sve dobro izmešati. Dodavati postepeno umucena belanca i lagano izmešati.

Kolacice peci u plehu za projice koji ste prethodno obložili papirnim korpicama. U svaku korpicu sipati po

jednu kašiku smese. treba biti napunjeno 2/3 korpice.

Kolacice peci 20 minuta na 150 stepeni, a nakon toga pojacati temperaturu na 200 stepeni i peci još 5 minuta.

Kada su peceni, sacekati da se malo prohlade, pa skinuti korpice i okrenuti ih naopako kao što se vidi na slikama. Preliti ih rastopljenom crnom i belom cokoladom.

Savet

Neke kolaie možete ostaviti u korpicama.