

Moka - minjoni



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**šecera
- 3 jajeta
- **1/2** **čaše**jake crne kafe
- **1 kašika**mrvice
- **1/2**praška za pecivo
- 1 vanilin šecera

Nadev:

- **150 g**šecera
- 2 žumanca
- **30 g**brašna
- 2 **dl**mleka
- **1** **čaša**jake crne kafe
- **120 g**maslaca

Priprema

Penasto umutiti žumanca, šećer i vanilin-šećer, dodati crnu kafu, mrvice i prašak za pecivo. Dodati cvrsto ulupan sneg od tri belanca. Sipati u podmazan pleh i ispeci.

Za nadev skuvati žumnce, šećer, vanilin-šećer, brašno, mleko i crnu kafu. Mešati dok se ne ohladi pa dodati maslac.

Ispечenu koru preseći napola i jednu polovinu premazati nadevom a drugom polovinom preklopiti, seci male pravougaonike. Kada se potpuno ohlade, nabosti ih na viljušku i umakati u glazuru od čokolade. Ukrasiti šlagom.

Savet