Nastanak šarenih medenjaka za decu iz Tekije

težina: **lako**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**šecera
- **200 g**maslaca
- **1 kašika**meda
- **2** jajeta
- **1 kesica** vanilin šecera
- **1 kesica**zacina za medenjake
- **1 kašika**kakao ili cokolade u prahu
- **500 g**mekog crnog brašna
- plus brašno za razvijanje i mešenje

Za dekoraciju:

- **1** belance
- **200 g**šecera u prahu
- **par kapi**arome vanile
- **1 kašicica**soka od limuna
- **po potrebi**prehrambene boje

Priprema

Umutiti maslac i šecer, pa dodati jaja, med i vanilin šecer. Smesu dobro sjedniti. Potom dodati brašno, kakao i zacin za medenjake i umesiti glatko testo. Tokom mešenja, dodavati brašno, kako se testo ne bi lepilo. Testo uviti u kesu ili samolepljivu foliju i ostaviti da odstoji u frižideru oko sat vremena. Testo razvite željene debljine, ali savetujem da ne razvijate jako tanko. Ja sam ga razvijala oko 6-7 mm debljine. Seci željene oblike i

reati u pleh koji ste obložili papirom za pecenje. Obavezno ostavljati dosta prostora izmeu medenjaka, kako se ne bi zalepili tokom pecenja. Ja sam ih pekla 15-tak minuta na 170 C. Vi ih, naravno, pecite koliko želite. Ako ih pecete krace, oni ce biti mekši. To je stvar ukusa i potrebe. Moji putuju, pa sam ih malo jace ispekla, kako se ne bi mrvili.

Za dekoraciju: Izmešajte šecer u prahu i belance uz dodatak limunovog soka. Nemojte mutiti vec mešajte viljuškom. Moj savet je da smesu za dekoraciju (zove se još i rojal masa, royal icing ili kraljevska glazura), ostavite da malo odstoji pre upotrebe, jer ce vam šare lepše izgledati, nece se razlivati. Naravno, željenu gustinu rojal mase odredicete dodavanjem ili oduzimanjem šecera. Kolicina šecera svakako zavisi i od velicine belanceta. Ja sam sve ovo radila prvi put i nije strašno, samo što sam se malo zbunila, pa sam prvo stavila obican šecer, oko 100 g, a potom šecer u prahu.

Koristila sam kesice za zamrzivac-prvo sam sipala smesu u kesu, lagano je rukom približila jednom uglu, pa vrh kesice odsekla makazama. Ukoliko želite da vam šare budu deblje, odsecite veci deo kese, obrnuto važi za tanje šare. Ukoliko medenjake želite da dekorišete u više boja, moj savet je da odmah podelite smesu, da je obojite i da svaku boju sipate u drugu kesicu. Na taj nacin cete spreciti sušenje mase i stvaranje korice na površini.

Medenjake možete prelivati i cokoladnom glazurom, bice još ukusniji. To sada nisam uradila.

Savet

Veina medenjaka otišla je u Tekiju u okviru humanitarne akcije "Pomo poplavljenima u istonoj Srbiji" koja je organizovana od strane Dubravke Belogrli. A po nekoliko komada je otišlo na jedno venanje i na jedan rodendan ;)