Nes vanilice

težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **5 kašika**šecera
- **1 kašicica**nes kafe (prah 2u1)
- **150 g**margarina
- **200 g**brašna
- **1**belance
- **1 kašicica**praška za pecivo

Za fil:

- **100 g**cokolade
- **50 ml**kuvane nes kafe (2u1)
- **100 g**margarina
- **1**žumance
- **100 g**šecera
- **2 kašike**brašna
- **malo**kakaoa

Priprema

Mikserom umutiti belance u cvrst sneg, dodati šecer i nastaviti mucenje. Dodati 150 g omekšalog margarina i dobro umutiti. Sipati brašno, prašak za pecivo i kašicicu nes kafe, pa umesiti testo. Testo treba da bude meko i da se ne lepi za ruke. Malom okruglom modlom seci krugove, reati u pleh obložen papirom za pecenje. Peci oko 15 minuta na 160 C. Umutiti žumance sa šecerom, Dodati kuvanu i ohlaenu nes kafu i brašno. Kratko kuvati na pari, pa dodati margarine i cokoladu. Mešati na pari, dok se ne dobije ujednacena i gusta smesa. Kada se

prohladi staviti u frižiter da se zgusne. Filovati vanilice špricom za ukrašavanje i preklopiti drugom vanilicom. Posuti kakaom.

Savet