

Mini tortice



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kora:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 6 kašikabrašna
- 1/2praška za pecivo
- malo boje za kolace

Fil:

- 500 mlslatke pavlake
- 100 gšecera
- 200 gsuvog voca

Priprema

Kora: Umutiti belanca pa dodati šecer, žumanca, brašno i prašak za pecivo. Kad se sjedini podeliti na dva dela i svaki obojiti drugom bojom za kolace. Sipati u kalupe i peci na 200 stepeni 15 minuta. Umutiti slatku pavlaku sa šecerom. Umucenom slatkim pavlakom premazati koru, posuti po njoj iseckano suvo voce pa preklopiti sa drugom korom. Ukrasiti sa ostatkom slatke pavlake.

Savet