Mini išleri



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo:

- **180 g**margarina
- **100 g**šecera
- **1**jaje
- **350 g**brašna
- **100 g**mlevenih oraha

Fil:

- **2**jajeta
- **100 g**šecera u prahu
- **140 g**margarina
- **80 g**cokolade za kuvanje

Dekoracija:

- **po potrebi**šarene mrvice

Priprema

Za testo umutiti omekšali margarin pa dodati jaje i šecer. Zatim dodati mlevene orahe i brašno, pa umesiti testo.

Ostaviti testo u frižideru pola sata, a zatim ga razviti oklagijom i cepom od rakijske flaše vaditi krugove.

Reati ih na pleh obložen pek-papirom.

Peci u zagrejanoj rerni, 10-15 minuta na 200 stepeni.

Za fil umutiti omekšali margarin, žumanca i šecer u prahu, pa dodati otopljenu cokoladu.

Posebno umutiti belanca.

Zatim dodati belanca u smesu od cokolade.

Kada se keksici ohlade, po dva spajati filom.

Odozgo takoe premazati filom i dekorisati šarenim mrvicama.

Savet

Išleri se mogu filovati i euro-kremom. Od ove mere dobije se 70 kolaia.