

okoladni cvetici



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za testo:

- 300 g brašna
- 150 g šecera
- 150 g margarina
- 1 jaj
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 limun - rendana kora

Za filovanje:

- 1 kesica čokoladnog šlaga
- malo mleka ili kisele vode - za mucenje šlaga
- 50 g crne čokolade

Za preliv:

- 50 g crne čokolade
- 50 g bele čokolade
- 50 g margarina

Priprema

Penasto umutiti margarin i šećer, pa dodati jaje. Sve lepo ujednaciti, pa postepeno dodavati brašno, limunovu koricu i prašak za pecivo. Umesiti glatko testo.

Oklagijom ga rastanjiti na pobrašnjenom podlozi. Debljina rastanjene kore može biti od nekoliko milimetara do pola centimetra (s obzirom da se spajaju po dva cvetica, lepše izgledaju kada su tanji). Modlom za vanilice vaditi cvetice. Reati ih u pleh obložen pek papirom. Peci u rerni zagrejanoj na 180 stepeni 12- 15 minuta (da blago porumene).

Umutiti u meuvremenu šlag sa malo mleka ili kisele vode, pa mu dodati 50 g otopljene i prohladne crne čokolade i lepo sjediniti. Spajati ovim filom pečene keksice. Otopiti crnu i belu čokoladu na tihoj vatri, pa u svaku smesu dodati po 25 g margarina i mešati dok se margarin lepo ne sjedini. Preliti cvetice crnom čokoladom, ostaviti da se malo stegne, pa ih preliti potom i belom čokoladom.

Savet