

## *okoladni minjoni sa orasima i džemom od kajsija*



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 4 jajeta
- 4 šoljice šećera
- 3 šoljice ulja
- 5 šoljica brašna
- 3 šoljice mlevenih oraha
- 1 kesica praška za pecivo

#### **Za glazuru:**

- 200 g Menaž čokolade
- 1 kašika putera
- 3 kašike šećera
- 5 kašika mleka

#### **Za fil:**

- 300 g džema od kajsija

#### **Za ukrašavanje:**

- 2 kesice šlaga
- 100 g Menaž čokolade

## **Priprema**

Umutiti belanca, dodati šećer i jedno po jedno žumance.

Dodati mleko, ulje i brašno pomešano sa praškom za pecivo i orasima. Peci u uvec plehu na 150 stepeni oko 30 minuta.

Kada se ohladi, koru preseći na pola.

Jednu polovinu premazati džemom od kajsija, pa preklopiti drugom polovinom kore.

Kolac iseci na kocke.

Svaku kocku premazati cokoladnom glazurom. Ukrasiti šlagom i figuricama od cokolade koje se prave na sledeci nacin: okoladu istopite na pari, pa uz pomoc šprica za filovanje napravite razne oblike na foliji. Ostavite ih u zamrzivacu sat vremena. Pažljivo ih skinite sa folije i ukasite minjone. Cena oko 300 dinara.

## **Savet**