eške vanilice (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Testo:

- **1**jaje
- **150 g**šecera u prahu
- **300 g**mlevenih oraha
- **1**limun

Za preliv:

- **200 g**šecera
- **100 ml**vode
- **30 g**putera
- **50 gMenaž cokolade**
- **100 g**mlevenih oraha
- **100 g**marmelade od kajsija

Priprema

Pripremamo testo. U veci sud stavimo mlevene orahe, dodamo šecer u prahu, jaje, sitno izrendamo koru limuna i mešamo dok se sastojci ne sjedine. Testo produžimo da mesimo rukom na pobrašnjenoj površini. Oklagijom od testa razvucemo koru. Pomocu kalupa od testa vadimo okrugle forme. Forme poredjamo u tepsiju obloženu kuvarskim papirom. Pecemo 15 minuta na 180 stepeni.

Pripremamo preliv. U šerpu na šporetu sipamo vodu i dodamo šecer. okoladu lomimo na parcad i dodamo u šerpu. Kada se cokolada rastopi sklonimo šerpu sa šporeta. Dodamo puter i mesamo dok se ne rastopi. Prvi

kolac namažemo marmeladom i na njega stavimo drugi kolac. Na isti nacin pripremimo sve kolace. Jednu stranu vanilica potopimo u ohladjen preliv, a zatim u mlevene orahe.

Savet

Najlepše su kad prodje dan dva, ali mana je što se brzo smažu.