# *Vanilice u boji*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **200 g**masti
- **5 kašika**šecera
- **1**jaje
- **1**žumance
- **1 kašikica**vanila ekstrakta
- **1**limun - ribana korica
- ekstrat od malina
- **malo**kakao praha
- **4 kašike**mlevenih oraha
- **4 kašike**mleka
- **400 - 420 g**brašna
- džem od šljiva za filovanje

## Priprema

Penasto umutiti mast i šecer, dodati jaje i žumance, sjediniti, dodavati postepeno ostale sastojke (bez ekstrata) lagano mešajuci, na kraju dodati brašno. Umutiti glatko testo i ostaviti ga umotano u najlon foliju najmanje pola sata u frižider. Testo podeliti na tri dela. U jednom delu staviti ekstrat od maline, u drugom kakao prah, a trece da ostane žuto. Na brašnom posutoj površini razviti tanko testo, najviše 3 mm debljine, kalupcicem ili cašicom vaditi vanilice. Ako vadite cašicom umocite je povremeno u brašno da se ne lepi testo. Peci u prethodno zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 15 minuta, zavisi od rerne, da vanilice ostanu svetle. Vanilice su jako prhke dok su vrele, najbolje bi bilo da se ostave da se ohlade pa da ih pomeramo, ali ako nemate više tepsija, ostavite bar dva, tri minuta da se prohlade pa ih onda pažljivo vadite. Spajati po želji vanilice sa džemom od šljiva.

## Savet