

Minjoni prelivei cokoladom



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g margarina
- 100 g šećera
- 1 kesica vanilin šećera
- 250 g brašna
- 1 prstohvatsoli
- 200 g vocnog jogurt (kajsija)
- 1 kesica želatina
- 100 g slatke pavlake
- 200 g čokolade
- 100 g slatke pavlake
- 100 g pečenog lešnika (mravljenog)

Priprema

U vanglicu penasto umutiti margarin sa šećerom i vanilinim šećerom. Brašno pomešati sa solju pa ga postepeno dodati margarinu. Testo ostaviti u frižideru 1h da ostoži, ohlaeno testo oklagijom razvuci i modlicom vaditi krugove i redjati u plehu koji je obložen masnim papirom za pecenje kolaca. Peci u rerni na 180 stepeni 10-15 minuta.

Fil: Vocni jogurt zagrejati na šporetu da ne provri pa u njega dodati razmucen želatin u vodi koji je nabubreo i polako mikserom izjednaciti masu, ostaviti da se masa ohladi. Umutiti slatku pavlaku i sjediniti sa ohladjenim jogurtom. Filovati minjone pa ih spajati sa drugom polutkom od kolaca.

Otopiti čokoladu pa dodati mrvljene pečene lešnike. Minjone prelići čokoladom sa lešnicima, preko čokolade

kašicicom prelivati beo fil od jogurta i na kraju glazuru od cokolade. Minjone ostaviti na hladnom da ostoje.

Savet

Minjoni su prelepi tope se u ustima, i bude sva ula. Za as su nestali jer im nismo mogli odoleti, mislim da i vi ne biste odoleli. Zato probajte ih napraviti da zasladite svoja ula. Prijatno!