

Vanilice sa cokoladom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **180 g**putera
- **100 g**šecera u prahu
- **1**žumance
- **100 g**mlevenih oraha
- **200 g**brašna

Fil:

- **140 g**putera
- **140 g**šecera u prahu
- **140 g**cokolade
- **2 kašik**edžema od šljiva

Priprema

Umutiti penasto puter i šecer. Dodati žumance, mlevene orahe i brašno. Zamesiti i ostaviti testo u frižider, 30 minuta.

Zatim testo prebaciti na, blago, pobrašnjenu radnu površinu i razviti ga, debljine 0,5 cm. Modlom za vanilice vaditi krugove testa i reati ih u pleh, preko pek papira. Staviti da se pecu, u prethodno zagrejanoj rerni, na 160

stepeni. Paziti da vanilice ostanu svetle.

Pecene vanilice izvaditi i ostaviti da se ohlade.

Fil: Puter i šećer penasto umutiti, pa dodati rastopljenu (i ohlaenu) čokoladu. Dobro sjediniti, na kraju dodati džem od šljiva i dobro promešati.

Vanilice spajati pripremljenim filom i, ko voli, može da ih uvalja u šećer u prahu.

Savet