

Šarene kupice

Sastojci

Potrebno je:

- 5 jaja
- 5 kašika šecera
- 6 kašika mlevenih oraha
- 2 kašike brašna
- na vrh noža praška za pecivo
- 250 g margarina sa ukusom pavlake
- 150 g prah šecera
- 1 kašicica ekstrata ruma
- 2 cela jajeta
- 50 šecera
- 100 g rastopljene čokolade
- malo crvenog ekstrata od maline, jagode
- 1 kesica bele šlag kreme
- 1 kesice ružicaste šlag kreme

Priprema

Najpre dobro umutite belanca koja cete odvojiti od žumanaca uz postepeno dodavanje šecera pa kad je cvrsto umuceno dodajte žumanca i još malo mutite, a potom kašikom postepeno dodajte ostale suve sastojke i uz lagano mešanje sjedinite sve sastojke. Ispecite koru u veci pleh obložen papirom za pečenje.

Kada se prohladi malom modlicom od celog patišpanja isecite pogacice, poželjno je da ne budu velike, a ostatke testa (okrajke) isitnite pa umešajte skuvan krem od jaja (2 cela jajeta dobro umucena i prokuvana na pari sa 50 grama šecera), penasto umuceni margarin i rum.

Dobijenu smesu podelite na dva dela pa u jedan deo umesajte otopljenu čokoladu, a u jednu polovinu crvenu boju. Ovako dobijenu smesu kašicom nanosite na isecene pogacice i to kupasto, najpre tamni sloj, pa crveni ili ružicasti kako ste ga vec priredili. Šiljati vrh neka bude ružicast.

Umutite šlag kreme, pa belim šlagom oivicite svaku pogacicu oko fila, a ružicasti šlag stavljajte odozgo naniže u reakicama.

Ostavite da se malo steknu i sluzite. Dobar je za decije proslave, ukusan je, a uz malo mašte možete ga

dekorisati na vaš način stavljanjem ociju od bombonica i kosice od šlaga. PRIJATNO!