

Starinske vanilice



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200** gmasti
- **3** kašike šecera
- **1**jaje
- **1**žumance
- **1/2** limuna - sok
- **1**limun - kora
- **450** gbrašna
- **2** kesicevanilin šecera
- **250** gšecera u prahu
- **250** gdžema od šljiva

Priprema

Umutiti mast sa 3 kašike šecera, jednim celim jajetom i jednim žumancetom, sokom od polovine limuna i narendanom korom od jednog limuna (koru rendati na sitno rende).

Dodati 450 g brašna i zamesiti testo.

Pobrašnjaviti radni deo i razvuci testo. Rernu zagrejati na 180 C.

Modlicama vaditi vanilice, reati ih na pleh i peci u namašcenom plehu dok ne porumene. Ispecene vanilice ostaviti da se prohlade.

U velikom dubokom tanjiru pomešati vanilin šecer i šecer u prahu. Prohlaene vanilice tretirati na sledeci nacin: Jednu vanilicu premazati džemom i preklopiti drugom vanilicom. Ovako formiranu vanilicu uvaljati u prethodno pomešanom prah šceru i vanilin šceru.

Savet

Testo ne bi trebalo da bude predebelo, meutim to zavisi od Vaše želje. Ukoliko volite deblje vanilice, preporujem manje kalupe (npr. ep neke manje flaše). Ja koristim ašicu za rakiju.