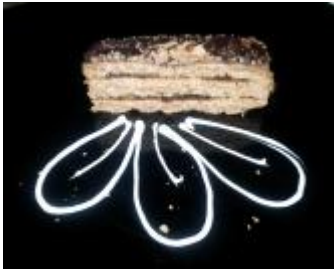


Šnite sa džemom od smokvi



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kore:

- 1jaje
- 2 kašikeneskvika
- 1 kašikakakao praha
- 80 gkristal šecera
- 150 gbrašna
- 200 gmargarina
- 2 kašikemleka
- 2vanilin šecera

Fil:

- 8 supenih kašikadžema od smokvi

Preliv:

- 100 gcokolade
- 20 gmargarina

Priprema

Jaje umutiti viljuskom dodati mu 2 kašike mleka, kakao, vanilin šecer, kristal šećer i sve dobro viljuškom mutiti dok se šecer na istopi. Dodati u sud sa brašnom i tome dodati margarin istopljen na sobnoj temperaturi i sve lagano sjediniti. Podeliti kolicinu na tri jednaka dela i na pobrašnjavljenoj podlozi pažljivo razvijati jer je

testo sklono odvajanju. Na podmazan i prevrnut pleh staviti koru da eventualne pukotine površinski spojiti oklagijom ili viškom testa. Ispeci 3 kore velicine dubokog plehcica za hleb/pravougaonik. Postaviti ih pažljivo na vlažnu krpu i pustiti da se ohlade 20 minuta Premazati ih džemom od smokvi, a preklapati i na kraju glazirati cokoladom.

Savet

Zasto dzem od smokvi? - jer ima vstu strukturu i nije sklon otapanju poput džema od kajsija, u ovom kolau daje ukus nalink na medeno srce, i odlian je za spajanje dve kore. Na još mlaku glazuru možete poreati okoladne draže bombone, posuti rendanom okoladom... Sluziti uz kafu, aj, uz malo slaga sa strane.