

Indijaneri (2)



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **400 g** brašna
- **200 g** margarina
- **100 g** šecera
- **50 g** kakaa
- **2 kašik** mleka
- **1** jaje
- **1** žumance

Za fil:

- **5** belanaca
- **250 g (125 g + 125 g)** šecera
- **2 dl** vode

Za glazuru:

- **100 g** čokolade
- **5 kašik** ulja

Priprema

Pomešati brašno, margarin isecen na listice, 100 g šecera, kakao, mleko, 1 celo jaje i 1 žumance, sve sjediniti.

Umesiti glatko testo.

Umotati testo u foliju i staviti da odstoji u frižideru jedan sat.

Odstojalo testo razvuci oklagijom debljine 5 mm pa modlom za secenje vaditi krugove precnika 5 cm.

Krugove reati u pleh obložen papirom za pecenje i peci u prethodno zagrejanoj rerni na 200 stepeni 10 minuta.

Za fil umutiti 5 belanaca u cvrst sneg i dalje mutiti pa postepeno dodavati 125 g šecera. Drugih 125 g šecera ušpinovati sa 2 dl vode u gust sirup. Vreli sirup postepeno dodavati ubelanca i mutiti bez prestanka nekih 15 minuta ukupno kako bi se dobio cvrst fil.

Špricem za kolace nanositi fil na kekse. Filovane kekse ostaviti u frižider da se stegnu.

Za to vreme otopiti na tihoj vatri 100 g cokolade sa 5 kašika ulja pa preko svakog keksa staviti glazuru.

Savet