

okoladni kolacic sa belim punjenjem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Fil 1:

- **100 g** crne cokolade (po izboru)
- **100 g** bele cokolade (po izboru)
- **100 g** maslaca

Fil 2:

- 3 jajeta
- **1-2 kašike** šecera
- **3 kašike** brašna
- **malo** soli
- **malo** praška za pecivo

Priprema

Istopiti crnu cokoladu i maslac.

Jaja umutiti vrlo penasto sa šecerom. Dodati 3 kašike brašna sa malo soli i praškom za pecivo. Na kraju dodati istopljenu cokoladu i maslac. Mutiti mikserom još malo da se masa sjedini.

Masu izliti u kalupe. U sredinu svakog kolacica staviti po kockicu, ili pola kockice bele cokolade. Peci u zagrejanj rerni na 250 stepeni, 12 minuta.

Savet

Šeer dodavati po ukusu. Trebalo bi biti 1 kašika šeera, ali ja volim malo slae, pa stavim oko 1,5 - 2 kašike šeera. A zavisi i koliko je slatka bela okolada :) A umesto bele okolade možete staviti šta god, takoe po sopstvenom ukusu :) Prijatno! :)