

Minjoni sa orasima



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Za biskvit:

- **6** belanaca
- **120 g** šecera
- **120 g** mlevenih oraha
- **60 g** brašna
- **2 kašike** topljenog putera
- **6 kašika** džema od kajsije
- **6 kašika** soka od limuna

Za fil:

- **6** žumanaca
- **50 g** šecera
- **4 kašika** eruma
- **100 g** čokolade
- **100 g** putera
- **100 g** mlevenih oraha

Za ukrašavanje:

- **200 g** čokolade
- **70 g** putera

Priprema

Belanca umutiti sa šećerom pa dodati orahe, dodati puter, brašno i sve fino izjednaciti. Peci na 180 stepeni 30 minuta u četvrtastoj tepsiji. Ohladjen biskvit preseći na pola. Džem od kajsije i limunov sok zagrijati na ringli i premazati samo jedan deo biskvita. Priprema fila: žumanca i šećer umutiti i staviti da se kuva na pari. U skuvan fil dodati čokoladu orahe i rum. Ostaviti da se ohladi u ohlaen fil dodati umućen maslac i vanilin šećer. Na namazan biskvit staviti fil i prekriti sa drugim biskvitom zamotati u foliju i staviti u frižider. Sutradan seci kockice željene velicine. Priprema čokolade za umakanje kockica: čokoladu i puter otopiti i prohladiti pa umakati svaku kockicu u čokoladu na malo stegnutu. okoladu stavljați coko transfer ili ukrasiti po želji. Prijatno.

Savet