

## *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** rumuna
- **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 izjednčiti. Peci na 180 stepeni 30 minuta u četvrtastoj tepsiji. Ohladjen biskvit preseći na pola. Džem od kajsijske i limunov sok zagrejati 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. čokoladu stavljati čoko transfer ili ukrasiti po želji. Prijatno.

## **Savet**