

Bademcici



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **320 g**margarina
- **160 g**šecera u prahu
- **160 g**mlevenih oraha
- **400 g**brašna
- **3 kašike**kaka
- **1 kesica**vulin vanilin šecera
- **3**belanceta
- **oko 30** modli u obliku badema

Fil:

- **250 g**margarina
- **160 g**šecera u prahu
- **3**žumanceta
- **100 g**mlevenih oraha

Priprema

Umutiti, margarin sa belancima, vanilin šecerom i šecerom u prahu. U posebnu ciniju izmešati brašno, mlevene orahe, i kakao, pa postepeno dodati umucenom margarinu. Sve lepo sjediniti, umesiti. Od testa napraviti loptice velicine klikera, i u modlici formirati. Peci 10 minuta na 220 C. Žumanca dobro umutiti sa šecerom u prahu te ih skuvati na pari. U ohlaena žumanca umiksati margarin, dodati mlevene orahe. Napuniti špric za ukrašavanje torti filom, i na svaki bademcic naneti fil i sastaviti drugom polovinom. Dekorisati po želji.

Savet