Išleri i šišarke



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo za išlere:

- **180 g**margarina
- **100 g**šecera
- **1**jaje
- **200 g**brašna
- **100 g**mlevenih oraha

Fil za išlere:

- **2** jajeta
- **100 g**šecera u prahu
- **140 g**margarina
- **3 štangle**cokolade za kuvanje
- **1 kašika**ruma

Šišarke:

- **125 g**margarina
- **6 kašika**šecera
- **6 kašika**meda
- **100 g**cokolade za kuvanje
- **2 kašike** kakaa
- **2**vanil-šecera
- **1 pakovanje**pahuljica ar na dar' sa ukusom cokolade
- **50 g**propršenog susama

Priprema

Testo za išlere: Penasto umutiti margarin sa šecerom, pa dodati jaje, brašno i orahe. Rukama umesiti testo. Za cvršce testo staviti više brašna. Ostaviti testo u frižideru pola sata, a zatim ga razviti i cašom za rakiju vaditi krugove. Reati krugove u pleh obložen papirom za pecenje. Peci na 200 stepeni 15-20 minuta vodeci racuna da se ne prepeku.

Fil za išlere: Odvojiti belanca od žumanaca, pa umutiti žumanca sa margarinom i šecerom u prahu. Dodati rum i otopljenu cokoladu pa promešati. Posebno umutiti belanca u cvrst sneg, pa ih varjacom umešati u smesu sa žumancima. Filom spajati po dva kruga, tj. keksica (prethodno ostaviti keksice da se prohlade). Odozgo opet premazati sa malo fila i po želji ukrasiti rendanom cokoladom ili mlevenim orasima.

Za šišarke u odgovarajucoj posudi otopiti margarin, šecer i med na tihoj vatri. Zatim dodati cokoladu, kakao i vanil-šecer. Sve dobro sjediniti pa skloniti sud sa vatre. Dodati "ar na dar" i susam koji ste prethodno malo propržili u suvom tiganju. Sjediniti, pa kad se malo prohladi smesom puniti cediljku za limun i oblikovati šišarke. Povremeno promešati smesu dok se hladi, da cokolada ne bi "pala" na dno.

Savet