

Išleri



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Testo:

- **200 g**brašna
- **180 g**margarina
- **100 g**prah šecera
- **100 g**mlevenih oraha
- **1**žumance
- **1**vanila

Fil:

- **140 g**margarina
- **100 g**prah šecera
- **1** štangla cokolade

Glazura:

- **100 g**cokolade
- **3** kašike ulja

Priprema

Testo: Sve navedene satojke za testo zamesiti i ostaviti da odstoji 30 minuta. Razvuci koru, vaditi modlom krugove, redjati u pleh oboložen pek papirom. Rernu zagrejati na 250 C staviti islere da se peku i odmah smanjiti temperaturu na 180C, peci da malo porumene.

Fil: margarin i prah šecer umutiti mikserom dodati štanglu rastopljene cokolade. Spajati filom po dva kruga.

Glazura: gotove islere umociti u rastopljenu cokoladu i ulje.

Savet